ST

Istruzioni d'uso • Gebrauchsanweisung
Instructions • Manuel d'utilisation

Rizzoli®

ITALIANO		
Avvertenze	pag.	2
Installazione	pag.	5
Impianto di riscaldamento	pag.	13
Uso	pag.	18
Manutenzione	pag.	22
Cosa fare se...	pag.	25
Dati tecnici	pag.	26
Garanzia	pag.	27
DEUTSCH		
Anweisungen	S.	30
Montage	S.	33
Heizungsanlage	S.	41
Gebrauch	S.	46
Wartung	S.	50
Was tun, wenn...	S.	53
Technische Daten	S.	54
Garantie	S.	55
ENGLISH		
Warnings	page	58
Installation	page	61
Heating system	page	69
Use	page	74
Maintenance	page	78
What to do if..	page	81
Technical data	page	82
Warranty	page	83
FRANÇAIS		
Avertissement	page	86
Installation	page	89
Reseau de chauffage central	page	97
Utilisation	page	102
Entretien	page	106
Que faire si...	page	109
Données techniques	page	110
Garantie	page	111

Rizzoli®

L'uso di combustibili economici ed ecologici, il dolce tepore del fuoco naturale, il profumo della legna dei nostri boschi sono le qualità che rendono indispensabile in ogni casa una cucina a legna. La Vostra scelta è caduta su una cucina Rizzoli frutto di una tradizione che ha origine nel lontano 1912 quando Carlo Rizzoli incominciò la sua produzione di cucine a legna nel tipico stile delle vallate dolomitiche. Col tempo la Rizzoli ha continuato ad affinare le proprie cucine utilizzando tecnologie sempre più moderne ed avanzate, ma sempre senza perdere di vista l'eleganza, la bellezza e la funzionalità del prodotto originario.

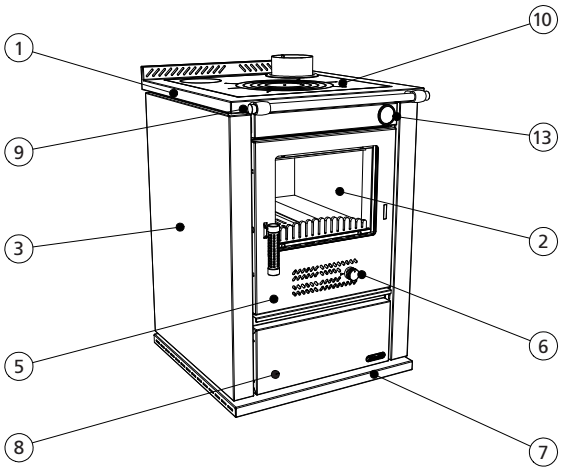
1. AVVERTENZE

1.1 DISPOSIZIONI

- Durante l'installazione e l'allacciamento alla canna fumaria bisogna attenersi a quanto richiesto da tutte le normative e i regolamenti europei, nazionali e locali vigenti.
- Per l'allacciamento dell'apparecchio bisogna in ogni caso consultare lo spazzacamino di zona.
- I ventilatori di estrazione, se in funzione nello stesso ambiente o spazio in cui è installato l'apparecchio, possono causare problemi nel caso in cui non sia prevista una ventilazione idonea.
- Le griglie e i fori di aerazione dell'apparecchio non devono essere ostruiti durante l'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- L'installazione deve garantire la possibilità di accesso per gli interventi di pulizia dell'apparecchio, del canale da fumo e della canna fumaria.
- Durante la cottura ed in generale durante l'utilizzo della termocucina a legna non si devono indossare indumenti facilmente infiammabili.
- Durante l'uso alcune parti della termocucina a legna potrebbero essere molto calde, fate attenzione a non appoggiarvi e a non toccare con le mani le parti calde (telaio, piastra e porte). Fate particolare attenzione in presenza di bambini.
- La porta del fuoco deve sempre restare chiusa tranne durante le operazioni di accensione, alimentazione del fuoco e durante l'operazione di svuotamento del cassetto della cenere.
- Le prime accensioni della termocucina a legna e le prime accensioni stagionali devono essere eseguite con fuoco moderato (poco combustibile), così vengono evitati eventuali processi di assestamento e rotture delle parti interne.
- Controllate regolarmente le sigillature, i residui carboniosi e di cenere della cucina a legna, del girofumi e del raccordo camino. Fate effettuare regolarmente da un tecnico competente il controllo e la pulizia della termocucina a legna. Effettuate la pulizia della piastra dopo ogni uso della termocucina a legna, inoltre effettuate regolarmente la manutenzione specifica come descritto nel paragrafo 4.7.
- Fate pulire il camino almeno ogni sei mesi di uso continuativo oppure almeno una volta all'anno.
- Oltre alla pulizia, al controllo dei sigilli e alla manutenzione della piastra, non è necessaria nessuna altra manutenzione periodica specifica per la termocucina a legna.
- Dopo un prolungato periodo di non funzionamento controllate attentamente che non ci siano ostruzioni e che la termocucina a legna funzioni in modo regolare.
- Utilizzate solamente pezzi di ricambio originali o autorizzati.
- Non effettuate nessuna modifica alla termocucina a legna che non sia autorizzata.

1.2 COMPONENTI DELLA TERMOCUCINA

ST 60



ST 90

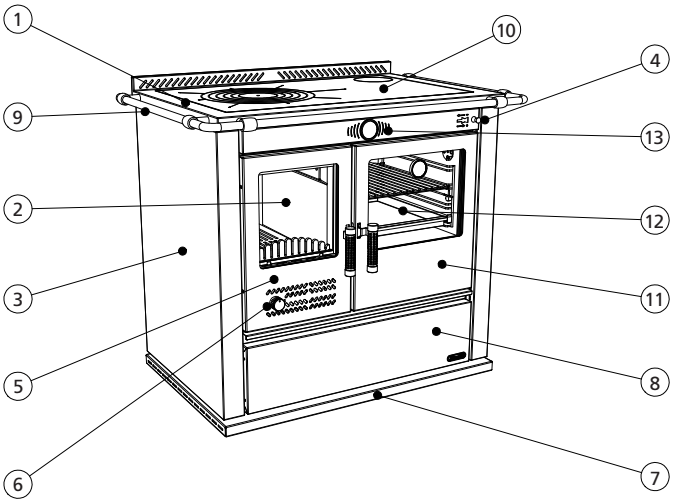


Figura 1

1	Telaio	6	Manopola aria primaria	12	Forno
2	Caldaia	7	Zoccolo	13	Termometro caldaia
3	Fianco	8	Cassetto		
4	Avviamento	9	Corrimano		
5	Porta della camera di combustione	10	Piastra		
		11	Porta del forno		

1.3 ACCESSORI

Con le cucine a legna vengono consegnati alcuni accessori che semplificano l'installazione, la manutenzione e l'uso quotidiano dell'apparecchio.

- Libretto d'istruzioni di uso e manutenzione
- Libretto verde e certificato di garanzia della termocucina a legna
- Certificato di qualità dei mattoni refrattari impiegati (ST 90)
- Griglia per il forno (ST 90)
- Teglia di cottura e portateglia (ST 90)
- Cassetto cenere
- Attizzatoio
- Raschietto (ST 90)
- Dispositivi per il collegamento dell'uscita fumi
- Olio salvapiastra
- Olio per la pulitura della piastra
- Spugnetta abrasiva
- Chiave a brugola per lo smontaggio del corrimano (ST 90)
- Viti di ripristino per lo smontaggio del corrimano (ST 90)
- Guanto
- Protezione porta fuoco
- Porta accessori per cassa porta legna

1.4 TERMOCUCINE CON ARCHETTO

Le termocucine ST possono essere realizzate nella variante con archetto oppure vano smussato. In questa variante la parte inferiore della cucina è costituita da uno zoccolo coordinato con la termocucina. In questo modo non è presente la cassa porta legna. La legna può essere immagazzinata nell'apposito vano predisposto nello zoccolo. Si raccomanda di prestare una certa cautela nello spostare la legna sotto lo zoccolo per non rovinare il rivestimento.

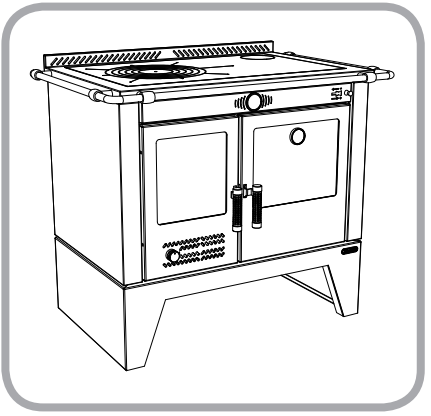


Figura 2 - Termocucina ST 90 con vano smussato

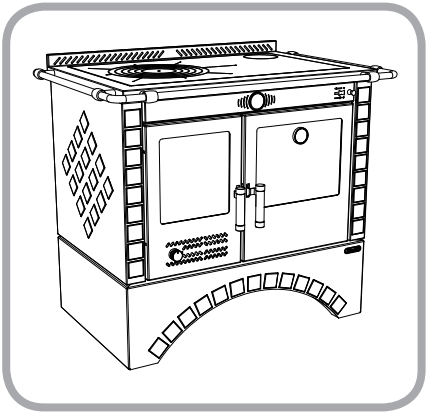


Figura 3 - Termocucina ST 90 con archetto

1.5 COMBUSTIBILI RACCOMANDATI

Le termocucine serie ST sono espressamente costruite per utilizzare legna da ardere. Si raccomanda di utilizzare legna da ardere di buona qualità, secca, stagionata (depositata per due anni in luoghi aerati e protetta dalla pioggia) e possibilmente spaccata.
L'utilizzo di legna da ardere di qualità garantisce una buona potenza calorica e evita il formarsi di residui carboniosi.
Per evitare una dispersione di energia e eventuali deformazioni o danneggiamenti della cucina non bisogna assolutamente utilizzare delle eccessive quantità di combustibile, attenetevi a quanto previsto nei dati tecnici nel capitolo 7.

1.6 ALTRI COMBUSTIBILI

I combustibili liquidi non possono essere utilizzati. L'apparecchio non può essere utilizzato come inceneritore. Altri combustibili e rifiuti, come ad esempio plastica, legno laccato/trattato e cartone non possono essere bruciati. L'utilizzo di questi materiali non solo danneggia l'ambiente, ma anche la cucina a legna e la canna fumaria.

2. INSTALLAZIONE

2.1 GENERALITÀ

L'installazione delle termocucine serie ST va effettuata da parte di personale competente secondo le norme tecniche UNI 10683 e UNI 10412-2. In particolare va posta particolare attenzione al collegamento con un impianto di riscaldamento idoneo e al collegamento al camino, il quale deve essere adeguato e dimensionato correttamente in base all'apparecchio.
Per il modello ST 90 va effettuato anche il collegamento alla rete elettrica perché funzioni l'illuminazione elettrica del forno. Per il posizionamento vanno osservate alcune precauzioni per evitare danneggiamenti. Evitate di trascinare la termocucina, ma spostatela sempre staccandola dal suolo. La termocucina non va spostata facendo forza sulle maniglie o sul corrimano. Nel caso siano presenti dei mobili nelle vicinanze accertatevi di mantenere le distanze minime di sicurezza nel caso siano presenti materiali infiammabili o sensibili alle temperature secondo quanto previsto in tabella 1. In caso di pavimento formato da materiale infiammabile è necessario mettere una protezione non infiammabile sul pavimento davanti alla porta fuoco. La copertura deve estendersi sul davanti di minimo 50 cm e lateralmente di minimo 30 cm oltre la porta fuoco. In caso di inserimento ad incasso in adiacenza con materiali non sensibili al calore, occorre comunque mantenere una distanza minima di 1-2 mm per permettere la dilatazione dei materiali al variare della temperatura.

Modello	Lateralmente	Dietro	Davanti	Sopra
ST 60	30 cm	32 cm	80 cm	70 cm
ST 90	35 cm	33 cm	80 cm	70 cm

Tabella 1 - Distanze di sicurezza da materiale infiammabile o sensibile alla temperatura.

2.2 CANNA FUMARIA

La canna fumaria è di vitale importanza per il corretto funzionamento di ogni apparecchio a combustione a legna. Le termocucine sviluppano il massimo rendimento solamente se la canna fumaria corrisponde alle norme di costruzione.

Consultate un tecnico specializzato oppure lo spazzacamino responsabile di zona per qualsiasi problematica riguardante camino, canna fumaria e raccordo con la termocucina.

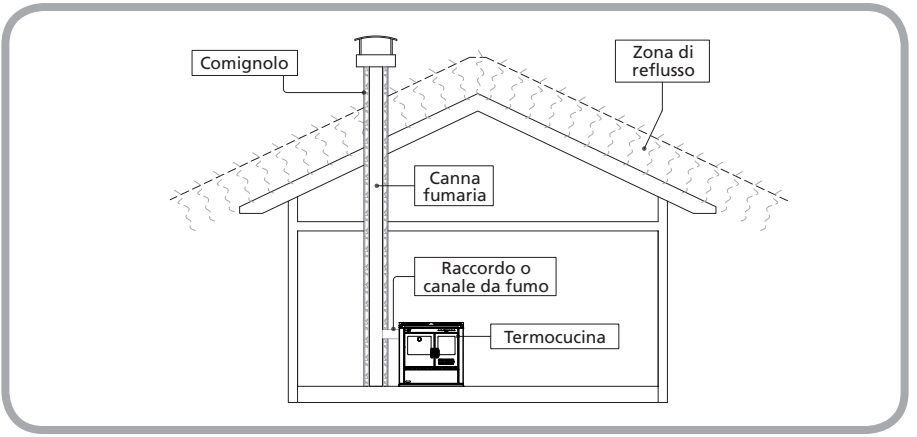


Figura 4 - Le parti componenti il camino

2.3 DIMENSIONI E FORME CORRETTE DEL CAMINO

Il camino deve corrispondere alle norme vigenti. Per il modello ST 60 si consiglia una canna fumaria di diametro 15 o 16 cm. Per il modello ST 90 si consiglia una canna fumaria di diametro 16 o 18 cm. Il collegamento ad una canna fumaria inferiore ai 4 m di altezza non è consentito. La termocucina non può essere collegata a una canna fumaria condivisa, inoltre il collegamento deve essere il più possibile lineare e senza tratti orizzontali, vedi figura 5.

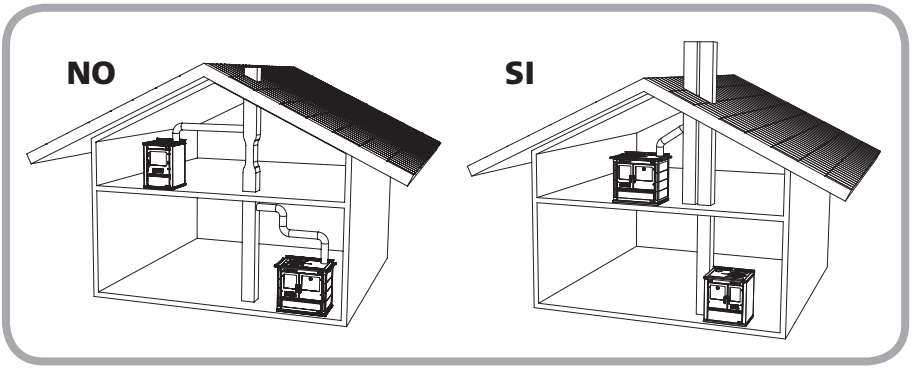


Figura 5 - Esempi di realizzazione del camino corretta e scorretta

2.4 CORRETTO ALLACCIAMENTO AL CAMINO

Nella figura 6 sono rappresentati alcuni esempi per un corretto collegamento di una cucina a legna. Per avere un collegamento sicuro alla canna fumaria, consigliamo di utilizzare una doppia isolazione del muro. Il collegamento tra la doppia isolazione e la canna fumaria deve essere sigillato bene. E' molto importante che il raccordo tra la termocucina e la canna fumaria sia più corto possibile. Il raccordo deve sempre essere messo orizzontalmente o inclinato verso l'alto, mai verso il basso. Vanno evitate anche curve e tratti tortuosi di tubo.
Il raccordo tra la termocucina e la canna fumaria deve essere fissato bene e sigillato. I raccordi non devono attraversare mobili infiammabili o sensibili alle temperature.

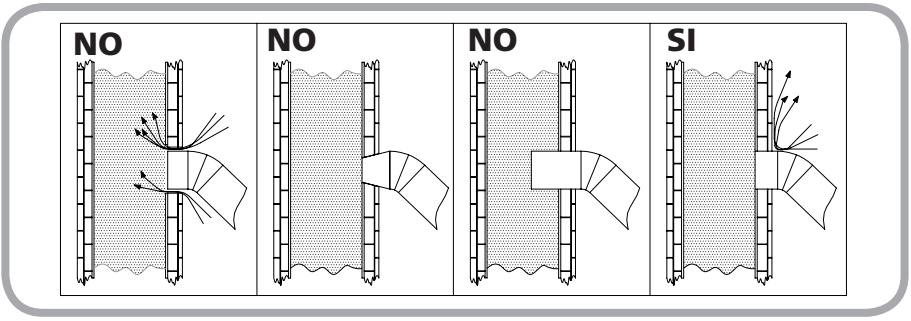


Figura 6 - Esempi di corretto e scorretto allacciamento alla canna fumaria

Modello	ST 60	ST 90
Ø imbocco	130 mm	140 mm
Ø canna fumaria H < 4m	Tiraggio non garantito	
Ø canna fumaria 4 m < H < 6m	160 mm	180 mm
Ø canna fumaria H > 6m	150 mm	160 mm
Depressione necessaria	12 Pa	12 Pa

Tabella 2 - Indicazioni di massima per il dimensionamento della canna fumaria in funzione della altezza della canna fumaria.

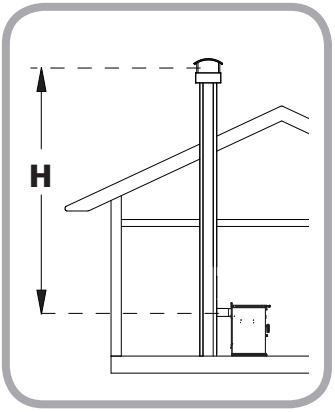


Figura 7 - Misura H per dimensionamento della canna fumaria

2.5 PREDISPOSIZIONE DELL'USCITA FUMI

Il modello ST 60 viene fornito con l'uscita fumi solo superiore sia a destra che a sinistra. Il modello ST 90 viene fornito di serie con la predisposizione per l'uscita dei fumi sia superiore che posteriore a destra oppure a sinistra. La termocucina viene di regola fornita con entrambe le uscite tappate. Per effettuare il collegamento della termocucina bisogna modificare una delle due uscite togliendo il tappo dell'uscita da utilizzare e inserendo il

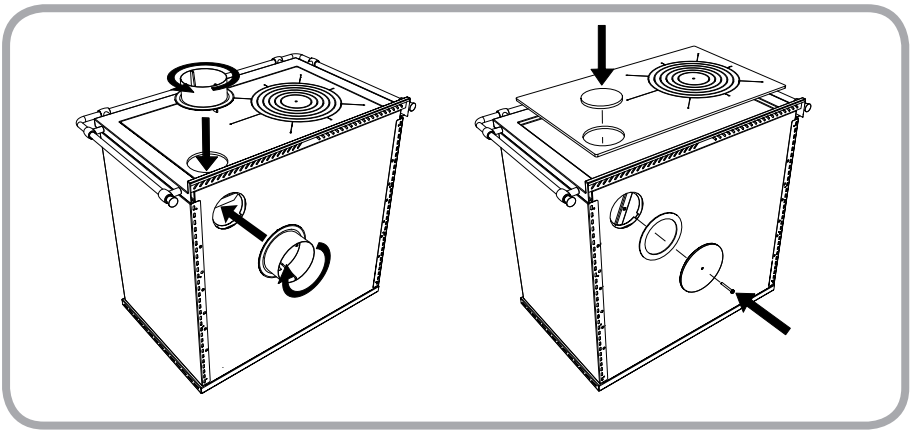


Figura 8 - Predisposizione dell'uscita fumi

dispositivo di imbocco, vedi figura 8. Questo connettore permette una tolleranza di circa 1 cm in modo da facilitare l'installazione. La tolleranza risulta disponibile secondo una unica direzione che dipende dall'orientamento del connettore (vedi figura 9).

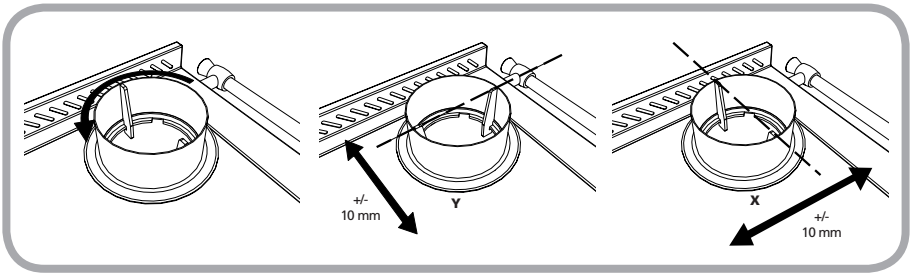


Figura 9 - Tolleranza per uscita fumi sopra o dietro. La tolleranza dipende dall'orientamento del raccordo

2.6 AERAZIONE

Nel locale in cui è inserita la cucina deve essere garantito il ricambio di aria fresca soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso di aria nella cucina deve essere garantito anche in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di camini o di sfiati. La presa d'aria deve avere una superficie minima di 80 cm^2.

2.7 COLLEGAMENTI ELETTRICI

Per il modello ST 90 l'allacciamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato e secondo le norme vigenti. L'installatore è responsabile del corretto collegamento in conformità alle norme di sicurezza. Per effettuare l'allacciamento occorre collegare un cavo elettrico alla morsettiera posta nel retro della termocucina. Oltre al collegamento delle fasi è obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. Il cavo e ogni altro dispositivo elettrico aggiunto deve essere dimensionato per il carico elettrico da sopportare e non deve toccare punti con temperatura superiore di 50 °C alla temperatura ambiente, vedi figura 10.

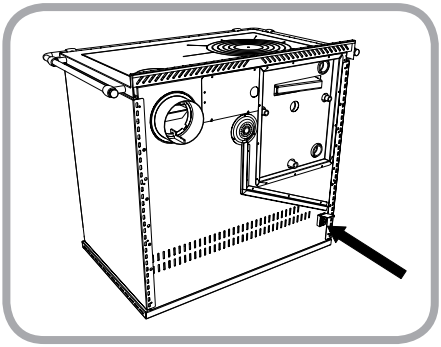


Figura 10 - Posizione della morsettiera per l'allacciamento alla rete elettrica

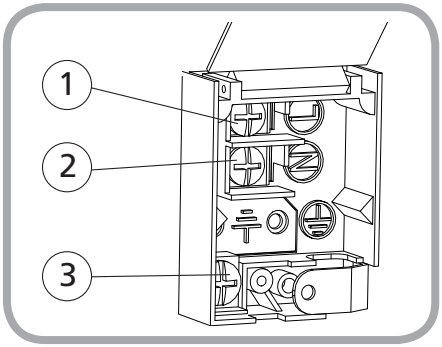


Figura 11 - Morsettiera elettrica per il collegamento alla rete: 1. Linea 2. Neutro 3. Terra

2.8 PREDISPOSIZIONE DEL CORRIMANO

Il modello ST 90 viene fornito di serie con il corrimano su tre lati (anteriore, laterale destro e laterale sinistro). In alcuni casi può essere necessario togliere il corrimano su uno o più lati. Per effettuare questa operazione è sufficiente un cacciavite a stella e utilizzare l'apposita chiave a brugola e le viti fornite in dotazione con la termocucina. Per prima cosa occorre sfilare il finale, che è semplicemente inserito a pressione. Poi occorre allentare le brugole sotto i portanti del corrimano dove necessario. Adesso si può estrarre la barra del corrimano dai portanti, sfilare i pomoli dei portanti e la curva del corrimano.

A questo punto occorre inserire il finale dove prima era inserita la curva, rimuovere i portanti del corrimano con il cacciavite a stella, sostituire le viti di fissaggio con quelle fornite in dotazione e infine serrare nuovamente le brugole precedentemente allentate.

Il modello ST 60 invece è fornito con corrimano solo frontale. E' possibile richiedere gli accessori per aggiungere il corrimano su uno o entrambi i lati.

Per effettuare questa operazione occorre svitare le due viti sul bordo laterale del piano, aggiungere i due portanti fissandoli con le viti apposite. A questo punto si toglie il finale

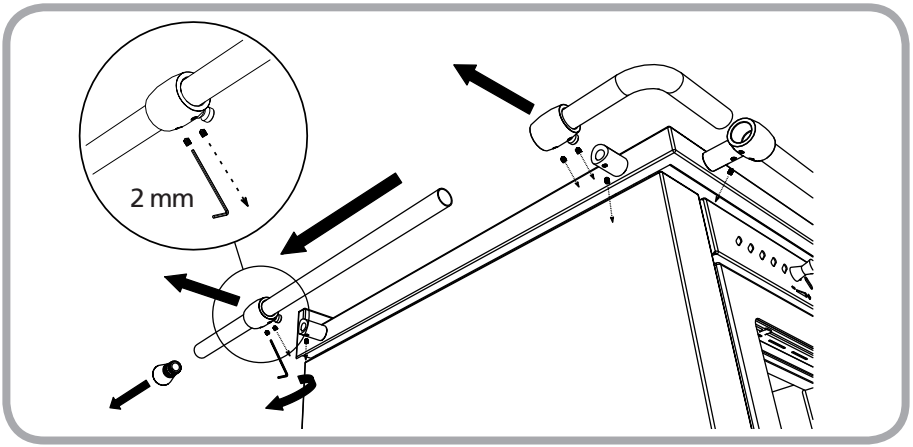
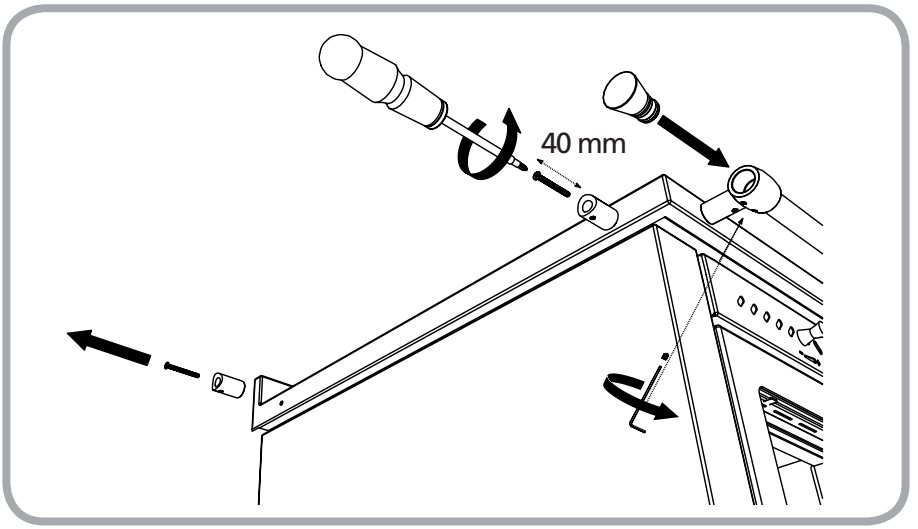


Figura 12a - Modifica del corrimano



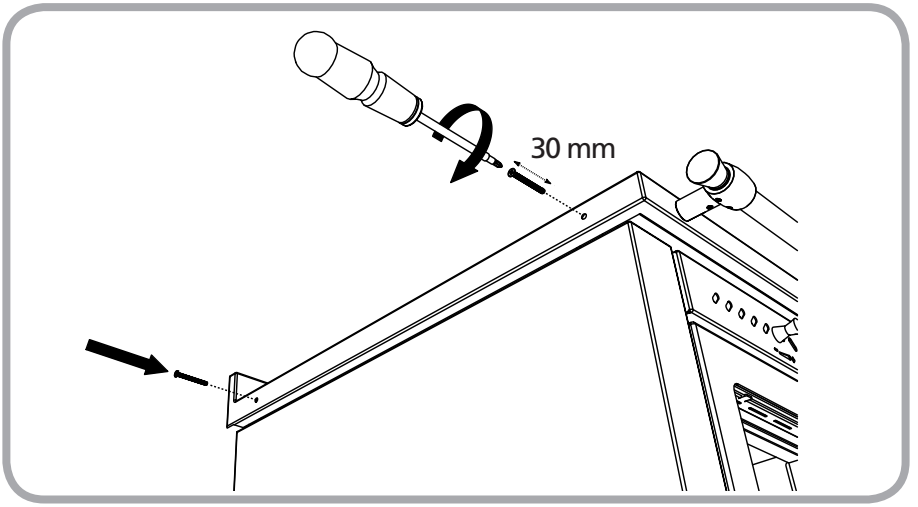


Figure 12b e 12c - Modifica del corrimano

dal lato in cui si vuole aggiungere il corrimano e si inserisce la curva e quindi le restanti parti del corrimano. Infine si fissano le brugole con la apposita chiavetta e si inserisce il finale.

ATTENZIONE! mai appoggiare oggetti infiammabili sul corrimano, come ad esempio strofinacci da cucina oppure le presine. Non appendere la biancheria da asciugare sul corrimano.

2.9 INVERSIONE DELL'APERTURA DELLA PORTA (ST 60)

Nel modello ST 60 la porta fuoco si apre da sinistra verso destra, ma è possibile invertire il senso di apertura; in questo modo viene facilitato l'utilizzo nel caso in cui ci sia poco spazio sul lato sinistro della termocucina a legna.

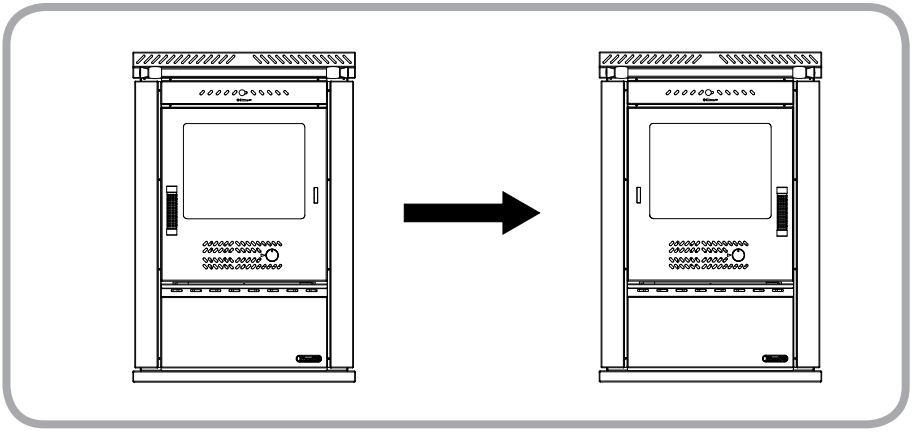


Figura 13 - Inversione del verso di apertura della porta

Si consiglia di effettuare questa procedura già in fase di installazione, ma si può fare anche successivamente in qualsiasi momento. Le operazioni devono essere fatte a termocucina fredda.
Per invertire l'apertura della porta sono necessari i seguenti utensili: cacciavite a stella, chiave a brugola n. 6, chiave esagonale a tubo o a bussola n.7, pinze.
La procedura è la seguente:
1) estrarre il cassetto;
2) spostare il dispositivo a molla che si trova sulla parete superiore del vano portalegna dalla parte destra alla parte sinistra, per questo occorre togliere la vite che fissa il dispositivo alla porta e tenerla da parte, togliere le altre due viti, riposizionare il dispositivo a destra e fissarlo alla struttura. Il collegamento del dispositivo alla porta va effettuato alla fine, vedi figura 14.
3) togliere le due spine in acciaio che fungono da perni facendo attenzione a non far cadere la porta che potrebbe danneggiarsi. Questa operazione va effettuata dall'interno a porta aperta aiutandosi eventualmente con il cacciavite o con le pinze. A questo punto la porta è separata dalla termocucina, vedi figura 15.
4) spostare le cerniere che sono fissate alla struttura utilizzando il cacciavite a stella per

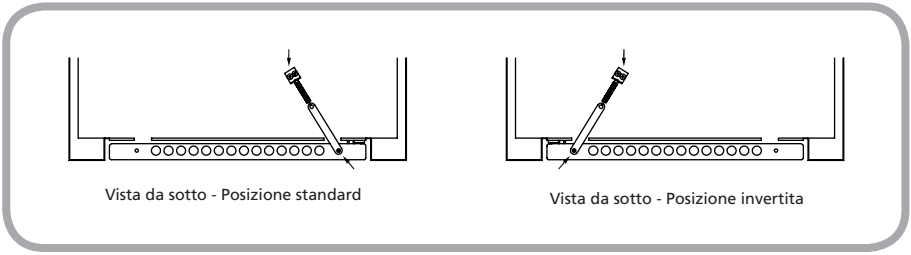


Figura 14 - Collegamento della molla per la chiusura automatica

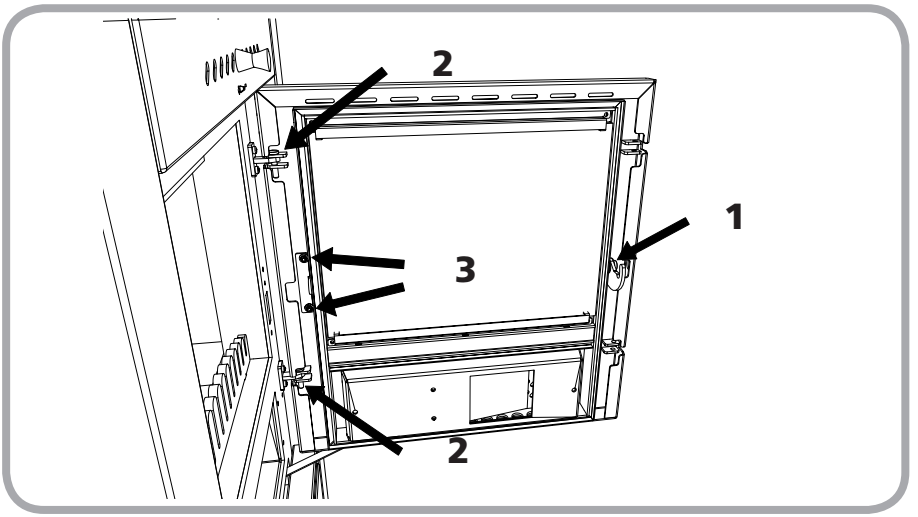


Figura 15 - Elementi mobili della porta. 1) Vite di fissaggio maniglia 2) Perni cerniere 3) Viti di fissaggio tappo

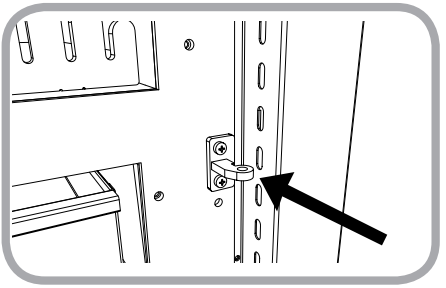


Figura 16 - Corretta posizione della cerniera

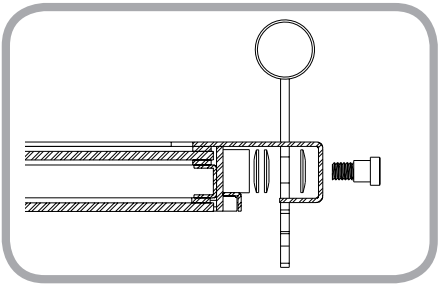


Figura 17 - Corretta posizione delle rondelle bombate

togliere e rimettere le viti di fissaggio. Fate attenzione a posizionare le cerniere nel verso giusto, vedi figura 16;
5) modificare la porta spostando la maniglia, per questo svitate il bullone che la tiene fissata lateralmente con la chiave a brugola; Fate attenzione alla giusta sequenza e posizione delle rondelle bombate, vedi figura 17.
6) spostare anche la copertura del foro della maniglia, per questo utilizzate la chiave esagonale a tubo per togliere i due dadi avvitati dalla parte interna della porta.
7) rimettere la porta sulla termocucina inserendo le spine e fissare nuovamente la molla di chiusura nella parte inferiore della porta;
8) infine reinserire il cassetto.

2.10 MURATURA INTERNA (ST 90)

La malta refrattaria utilizzata per la muratura interna contiene sempre un po' di umidità che viene eliminata dopo le prime accensioni: è quindi normale che le prime volte che si usa la termocucina, si crei della condensa.

Per lo stesso motivo il materiale refrattario interno subisce un processo di assestamento a causa del quale si possono creare piccole fessure, che non pregiudicano in alcun modo il funzionamento della termocucina.

2.11 PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso togliete il materiale di imballaggio presente nel forno e sulla termocucina, togliete anche la pellicola di plastica in cui è avvolta la piastra e con uno straccio rimuovete la maggior parte dell'olio steso sulla superficie.

3. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

3.1 GENERALITÀ

Le termocucine serie ST sono dotate di caldaia per sfruttare il calore prodotto dall'apparecchio mediante un impianto con fluido vettore per riscaldamento e produzione di acqua calda. Di norma l'impianto va progettato secondo la normativa UNI 10412-2 da parte di un termotecnico abilitato e quindi installato secondo le leggi in vigore e secondo la normativa UNI 10683. Le termocucine serie ST sono dotate di tutte le predisposizioni necessarie per una corretta installazione, ogni componente esterno alla termocucina (valvole, pompe, allarme acustico, manometro e termostato) deve invece essere acquisito da parti terze secondo le indicazioni specifiche del progettista o dell'installatore. Il modello ST 90 può essere realizzato anche nella versione STK con KIT idraulico aggiuntivo applicato. Per l'impianto di riscaldamento a cui allacciare la versione STK, si prega di seguire la specifica integrazione di questo libretto.

3.2 COLLEGAMENTI ALL'IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Prima della messa in funzione della termocucina è obbligatorio effettuare i collegamenti all'impianto di riscaldamento. L'utilizzazione della termocucina con la caldaia vuota o non collegata all'impianto comporta il danneggiamento irreversibile della caldaia stessa. In ogni caso è necessario collegare all'impianto il connettore di andata, il connettore di ritorno e il connettore di scarico (necessario per svuotare la caldaia in caso di manutenzione).

3.3 COLLEGAMENTI AUSILIARI

In funzione del tipo di impianto che si va a realizzare esistono alcuni connettori ausiliari di utilizzo facoltativo, in alcuni casi però indispensabili. Questi sono i connettori per il circuito di scarico termico, il connettore per la sonda della valvola di scarico termico e il connettore per il termostato. Se non utilizzati i connettori devono essere tappati.

3.4 TERMOSTATO

Le termocucine serie ST non sono dotate di termostato. Qualora si voglia realizzare un impianto di riscaldamento a circolazione forzata, è necessario utilizzare un termostato esterno per controllare il funzionamento della pompa di circolazione in base alla temperatura dell'acqua nella caldaia. La sonda del termostato deve essere inserita nell'apposito connettore sul retro della termocucina. Il termostato deve attivare la pompa quando la temperatura dell'acqua è superiore a quella impostata e mantenerla ferma al di sotto.

ATTENZIONE! per una maggiore durata nel tempo della caldaia della termocucina, è obbligatorio non fare circolare l'acqua a una temperatura inferiore a 55-60 °C. Temperature più basse provocano la formazione di condensa acida e catrame sulle pareti della caldaia.

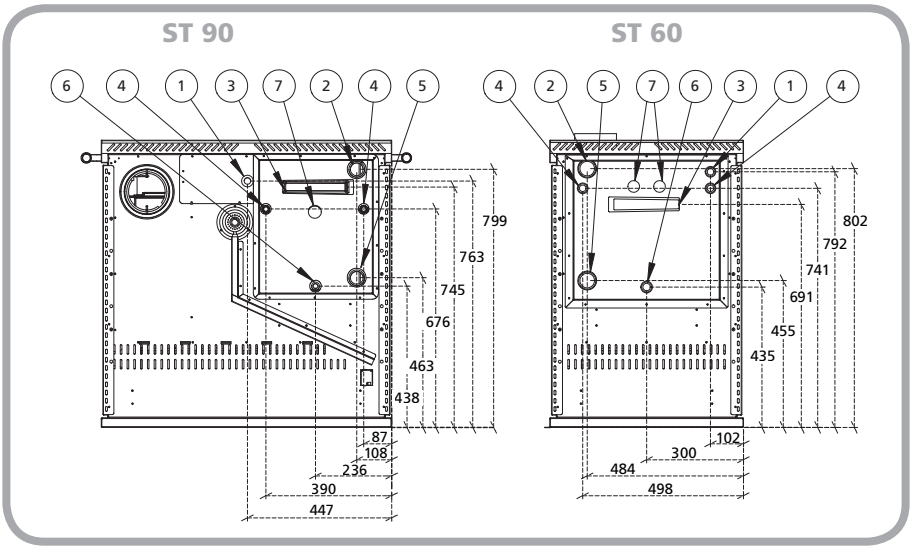


Figura 18 - Sul modello ST 90 la caldaia è sempre in corrispondenza della camera di combustione. In figura si può vedere la versione con camera di combustione a sinistra e uscita fumi a destra (vista anteriore). La versione con uscita fumi a sinistra è simmetrica.

1) **Attacco sonda termostato (opzionale) ø 1/2" femmina**
2) **Attacco andata ø 1"1/4 femmina**
3) **Attacco per sonda di scarico termico (opzionale) ø 1/2" femmina**
4) **Attacchi per circuito di scarico termico (opzionali) ø 1/2" maschio**
5) **Attacco ritorno ø 1"1/4 femmina**
6) **Attacco scarico ø 1/2" femmina**
7) **Ingresso aria secondaria (da non ostruire)**

3.5 SICUREZZA

In tutte le caldaie a combustibile solido non è tecnicamente possibile interrompere la combustione immediatamente come avviene per le caldaie a combustibile liquido o gassoso in caso di necessità. Da ciò nasce la necessità di smaltire sempre il calore prodotto anche nel caso in cui l'impianto di riscaldamento non lo richieda e anche in mancanza di alimentazione elettrica. In caso contrario l'acqua della caldaia potrebbe andare in ebollizione senza possibilità di sfogo, con il rischio nei casi estremi di esplosione della caldaia. Per questo si raccomanda di seguire attentamente quanto previsto dalla normativa UNI 10412-2 e si consiglia di inserire sempre nell'impianto anche un bollitore in grado di accumulare il calore prodotto in eccesso sotto forma di acqua calda sanitaria.

3.6 SCARICO TERMICO

Per una maggiore sicurezza è possibile realizzare un circuito ausiliario di scarico termico collegato direttamente alla caldaia. La termocucina è predisposta per questa soluzione. L'impianto di scarico termico permette di raffreddare direttamente la caldaia quando necessario facendo scorrere acqua fredda a perdere in un circuito separato all'interno della caldaia.
La realizzazione dell'impianto di scarico termico è a cura e sotto la responsabilità dell'installatore. Per realizzare questo impianto è necessario effettuare i collegamenti di andata e ritorno, che sono interscambiabili e inserire

la sonda di scarico termico nell'apposito connettore.
L'impianto per essere efficace deve poter funzionare e avere disponibilità di acqua fredda anche in mancanza di alimentazione elettrica.
I dispositivi di sicurezza devono essere accessibili anche dopo il montaggio per la manutenzione e la verifica funzionale. Si consiglia di verificare il corretto funzionamento della valvola almeno una volta all'anno. Il circuito di scarico termico non deve essere utilizzato per la produzione di acqua calda sanitaria.
Su richiesta, Rizzoli può fornire una valvola di scarico termico idonea per i propri apparecchi.

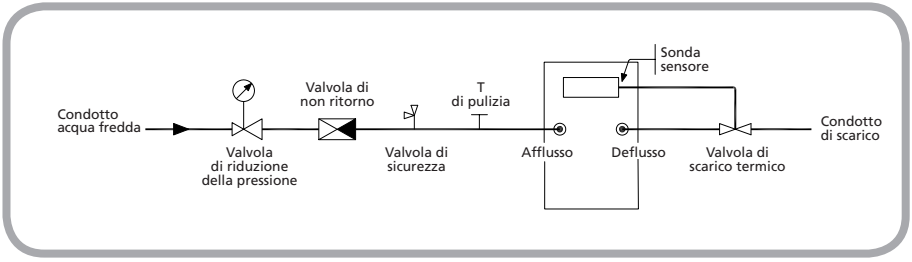


Figura 19 - Schema realizzativo del circuito di scarico termico.

3.7 ESEMPI

Di seguito presentiamo alcuni schemi di possibili realizzazioni dell'impianto. Tali schemi valgono solo a titolo di esempio e non possono sostituire il progetto di un termotecnico qualificato realizzato per il vostro caso specifico.

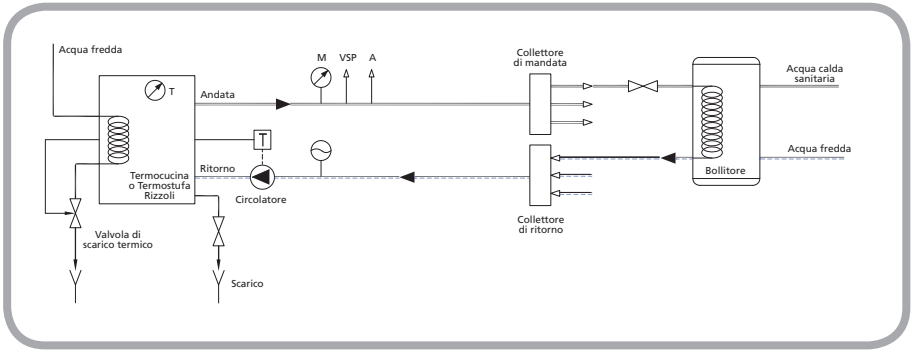


Fig. 20 - Esempio di schema per la realizzazione di un impianto di riscaldamento con termocucina come generatore di calore.

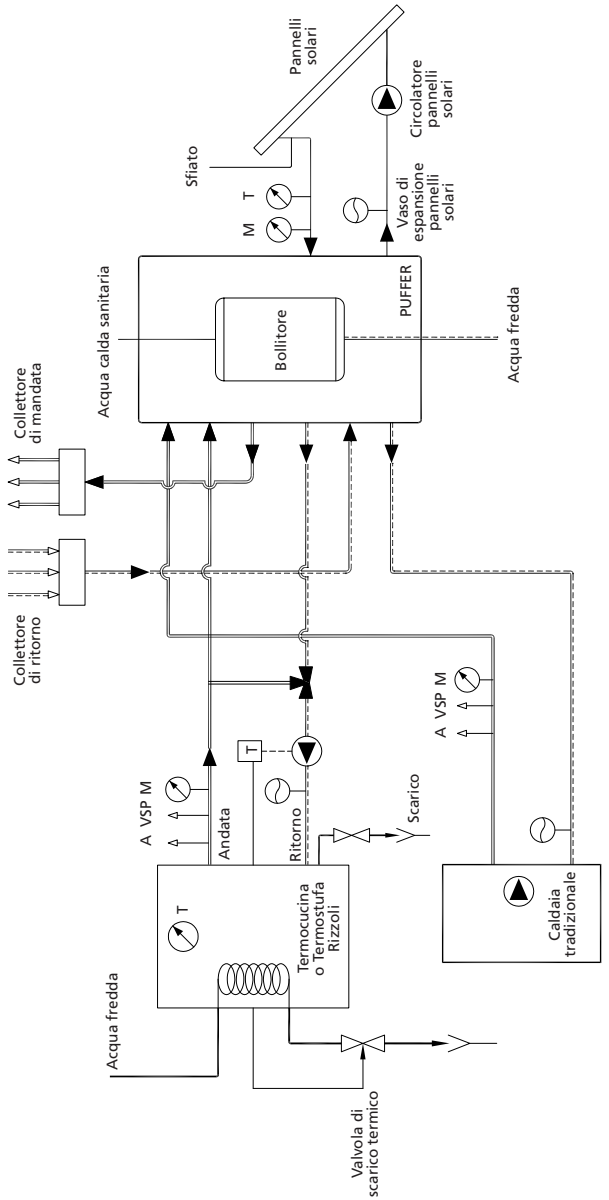


Fig. 21 - Esempio di schema per la realizzazione di un impianto di riscaldamento con termocucina come generatore di calore.

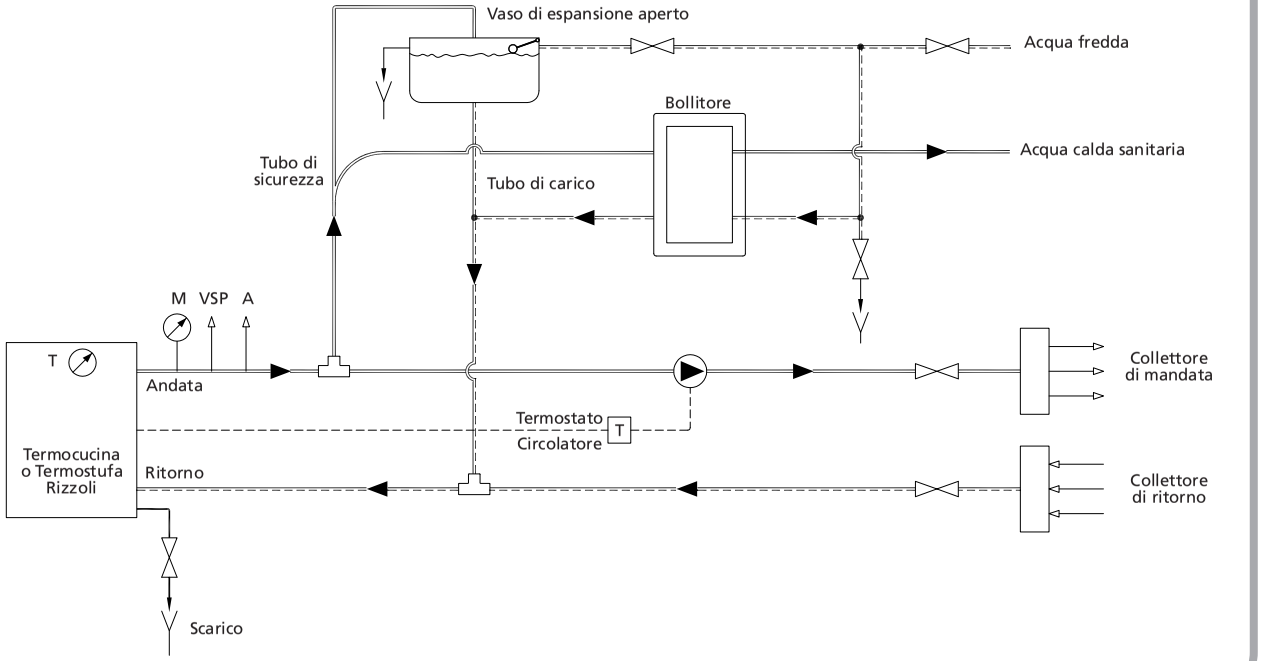


Fig. 22 - Esempio di schema per la realizzazione di un impianto di riscaldamento con termocucina come generatore di calore.

LEGENDA

Acqua calda	M	Manometro		Vaso espansione chiuso	T	Termometro	A	Allarme acustico
Acqua fredda		Circolatore	T	Termostato	VSP	Valvola di sovrappressione		Valvola anticondensa

4. USO

4.1 ARIA PRIMARIA E ARIA SECONDARIA

Per ottimizzare la combustione è necessario porre attenzione a garantire una perfetta miscela fra la legna (il combustibile) e l'aria (il comburente). L'aria primaria affluisce inferiormente alla camera di combustione attraverso la griglia porta legna e permette la combustione. Agendo sul regolatore dell'aria primaria si può impostare la velocità di combustione e quindi il calore prodotto dalla cucina. La regolazione interviene su un dispositivo automatico che agisce mantenendo costante la temperatura desiderata. L'aria secondaria, che sulle cucine ST è fissa e preregolata, permette di realizzare la post-combustione dei fumi, generando ulteriore calore ed abbattendo la quantità di gas nocivi emessi, migliorando ad un tempo sia il rendimento della cucina sia il suo impatto sull'ambiente. Terminata la combustione si consiglia di chiudere il regolatore dell'aria primaria in modo da mantenere la cucina a legna calda più a lungo nel tempo.

4.2 ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

Per accendere il fuoco potete utilizzare come combustibile legna ben secca spaccata molto sottile insieme ai prodotti specifici disponibili in commercio. La combustione può essere difficoltosa fino a quando non si è scaldato il camino. Il tempo necessario dipende dal camino e dalle condizioni meteorologiche. Una volta acceso correttamente il fuoco questo si mantiene fino all'esaurimento del combustibile, per mantenere la fiamma occorre reinserire della legna nella camera di combustione a intervalli dipendenti dalla quantità di combustibile immessa di volta in volta. La cucina a legna è capace di una combustione intermittente.

4.3 CHIAVE PER L'AVVIAMENTO (ST 90)

I modelli con forno, per consentire con maggiore facilità l'accensione del fuoco a camino freddo, sono dotati di una chiave di avviamento comandata da un'asta, vedi figura 23. Tramite questo dispositivo è possibile il collegamento diretto fra la camera di combustione e la canna fumaria, in questo modo si ottiene un miglioramento del tiraggio. L'asta va estratta a cucina fredda e richiusa quando la combustione è ben avviata.

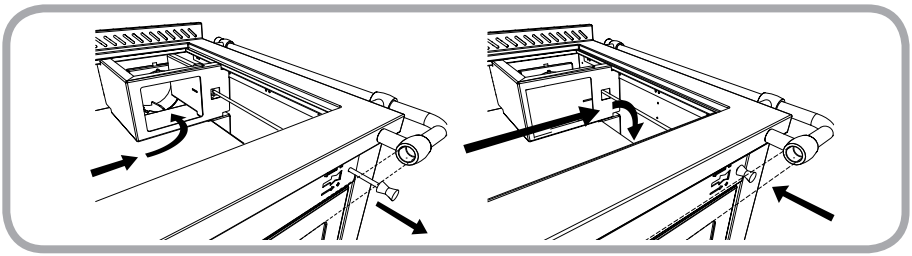


Figura 23 - Chiave di avviamento

ATTENZIONE! quando il fuoco ha preso vigore si dovrà richiudere la chiave in modo da forzare il fumo a riscaldare tutte le parti della cucina. Le cucine sono state costruite per funzionare con la chiave d'avviamento chiusa. Con il funzionamento a chiave aperta si limita il rendimento e la potenza della cucina.

4.4 FORNO (ST 90)

La temperatura interna del forno dipende dalla velocità di combustione e dalla quantità di combustibile inserito. In particolare agendo sul regolatore dell'aria primaria e quindi sulla velocità di combustione si può realizzare una combustione il più possibile uniforme per evitare sbalzi di temperatura all'interno del forno. Nel caso si voglia riscaldare il forno partendo dalla termocucina fredda, si consiglia di alzare la temperatura con un fuoco vivace e quindi diminuire la velocità di combustione per mantenere la temperatura. Le termocucine sono munite di porta forno con vetro e sono dotate anche di un termometro che semplifica le operazioni di controllo della temperatura. Volendo rosolare le pietanze è opportuno tenerle nella parte superiore del forno, invece se si desidera cucinare in maniera più uniforme è meglio posizionare i cibi al centro. Per una cottura più uniforme è possibile ruotare orizzontalmente di 180° la griglia oppure la teglia a metà del periodo di cottura. Per cucinare, ad esempio, i biscotti di pasta frolla in modo corretto, è necessario preriscaldare il forno ad una temperatura indicata nel termometro di circa 150°, mantenendolo in temperatura con l'aggiunta di circa 1 Kg di legna ogni carica fino al raggiungimento delle braci. Una volta che la temperatura nel forno diventa stabile, inserire la teglia con i biscotti nella posizione centrale del forno per 10 minuti, poi estrarre la teglia, girarla e reinserirla sempre nella posizione centrale per altri 5 minuti. Infine togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare i biscotti.

4.5 ILLUMINAZIONE FORNO (ST 90)

Le termocucine con forno sono dotate di illuminazione elettrica, in modo da facilitare il controllo della cottura all'interno del forno. Nelle termocucine a legna standard l'interruttore si trova lateralmente rispetto alla cassa porta legna. Per accedervi occorre estrarre la cassa porta legna, vedi figura 22. Nelle termocucine con archetto, l'interruttore si trova nella parte superiore del vano dello zoccolo in posizione centrale, vedi figura 23.

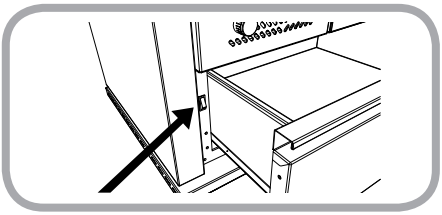


Figura 24 - Interruttore luce standard

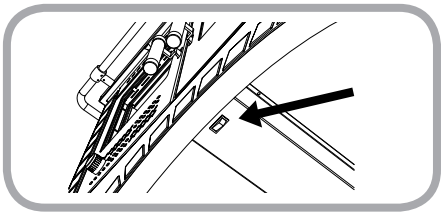


Figura 25 - Interruttore luce nelle termocucine con archetto

4.6 VALVOLA PER L'ECCESSO DI VAPORE (ST 90)

La cottura di pietanze in taluni casi può comportare la formazione di un eccesso di vapore all' interno del forno di cottura. Dove previsto e solo su alcuni modelli è presente all'interno del forno una valvola per eliminare l'eccesso di vapore. La valvola è disposta all'interno del forno sulla parete laterale verso l'esterno e all'occorrenza va fatta ruotare in modo da aprire i fori di aerazione. Per evitare possibili scottature si raccomanda di azionare la valvola solo prima dell' accensione della termocucina.

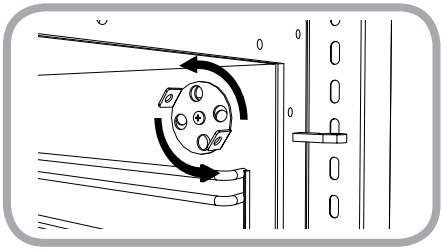


Figura 26 - Valvola eccesso vapore su ST 90.

4.7 PROTEZIONE PORTA FUOCO

In dotazione alle termocucine Serie ST, è presente una protezione in acciaio da posizionare sulla porta fuoco stessa. Questa protezione è stata studiata per schermare la porta quando le operazioni di preparazione dei cibi richiedono la presenza costante dell'utilizzatore davanti alla termocucina oppure in presenza di bambini. In tutti gli altri casi la protezione può essere tenuta o meno a vostra discrezione. L'operazione di posizionamento va effettuata sempre a termocucina spenta e fredda aprendo la porta fuoco e appoggiando ad incastro la protezione sulla porta.

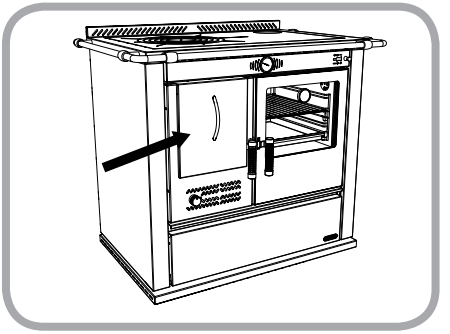


Figura 27 - Protezione della porta fuoco.

4.8 PORTA ACCESSORI

All'interno della cassa porta legna è presente un piccolo cassetto porta accessori che può essere molto utile per tenere in ordine gli oggetti più piccoli, che in questo modo restano separati dalla legna.

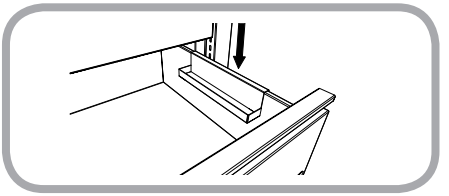


Figura 28 - Porta accessori

4.9 PORTATEGLIA (ST 90)

In dotazione alla termocucina è presente un dispositivo portateglia che permette di estrarre la teglia dal forno caldo in tutta sicurezza senza la necessità di utilizzare delle presine o degli stracci. Il portateglia va agganciato al bordo della teglia e utilizzato a due mani.

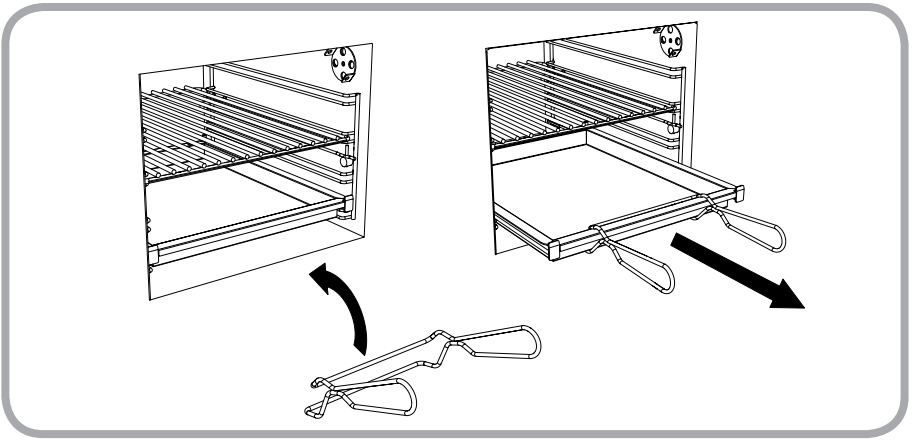


Figura 29 - Portateglia

4.10 TEGLIA CON GUIDE SCORREVOLI (ST 90)

Su tutte le termocucine con forno è in dotazione un sistema a guida scorrevole di supporto per la teglia.
In questo modo è possibile estrarre completamente la teglia senza la necessità di sostenerla, garantendo di conseguenza una migliore praticità d'uso. La guida scorrevole è presente solo in una sola posizione all'interno del forno, ma questa può essere modificata, portandola nella posizione più bassa o nelle posizioni media superiore e superiore. La procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole è indicata in figura 30.

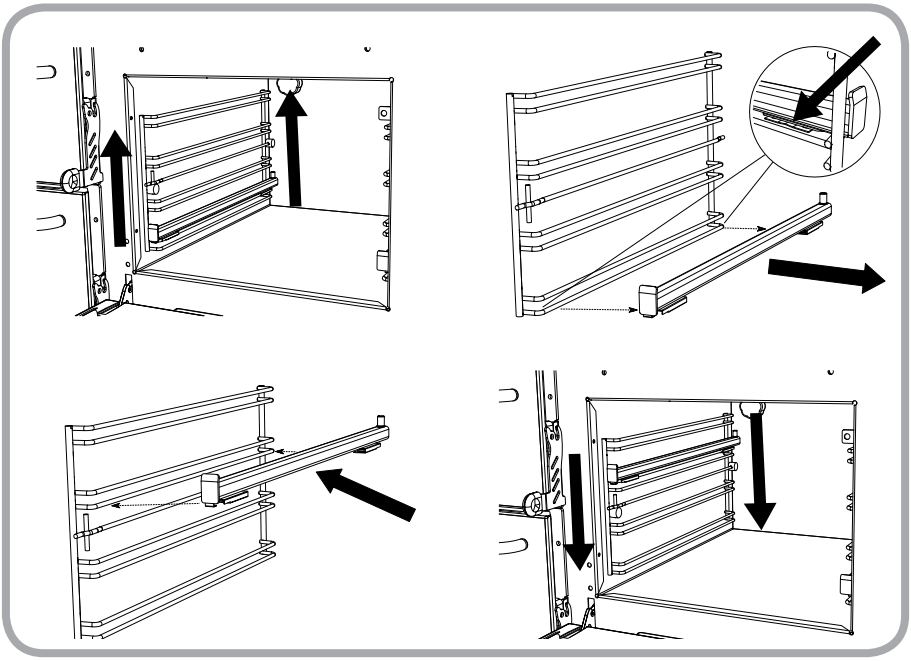


Fig. 30 - Procedura per la modifica della posizione della guida scorrevole.

4.11 COPRIPIASTRA (OPTIONAL)

Su tutte le cucine è possibile mettere su richiesta un copripiastra in acciaio inox specificamente studiato per coprire la piastra quando la cucina non viene utilizzata. In questo modo si ottiene un piano di lavoro uniforme. Il copripiastra va utilizzato rigorosamente con la cucina fredda. Prima di posizionarlo verificate bene che non sia presente umidità, che la piastra sia pulita e sia stata fatta tutta la manutenzione necessaria.

5. MANUTENZIONE

5.1 PULIZIA

La termocucina è più efficiente quando tutte le sue parti sono prive di residui di combustione, una termocucina pulita sarà meno soggetta a guasti dovuti all'usura. La frequenza della pulizia dipende da quanto e come essa viene utilizzata nonchè dalla qualità del combustibile. In ogni caso va eseguita da un tecnico specializzato come minimo una volta all'anno. Tutte le operazioni di seguito elencate vanno eseguite con la termocucina fredda.

5.2 SVUOTAMENTO CENERE

Un'eccessiva quantità di residui di combustione all'interno della camera cenere impedisce un corretto afflusso di ossigeno alla combustione provocando un decadimento delle prestazioni della cucina, inoltre si potrebbe anche rovinare la griglia. Per questo motivo bisogna togliere la cenere regolarmente. Per prima cosa occorre togliere la cenere residua dalla camera di combustione con l'apposito strumento, quindi svuotare il cassetto cenere. Togliere anche la cenere presente eventualmente fuoriuscita dal cassetto. Di quando in quando togliere la piastra di cottura e scrostare e spazzolare bene tutte le superfici interne.

5.3 UTILIZZO DELLA PORTINA PULIZIA (ST 90)

Per consentire una rimozione dei residui di combustione anche dalle zone meno accessibili il modello ST 90 è dotato di uno sportello pulizia al di sotto del forno. Per procedere alla pulizia aprite lo sportello svitando i pomoli di fissaggio, quindi, avvalendosi del raschietto eliminate i residui carboniosi presenti e richiudete.

5.4 PULIZIA DELLE PARTI A VISTA

Le parti in acciaio inox vanno pulite a freddo con detersivi neutri o, in caso di macchie persistenti, con un detergente specifico per inox. Evitate assolutamente l'utilizzo di pagliette o materiali abrasivi che possono graffiare la superficie. Asciugate con un panno morbido, muovendolo nel senso della satinatura. In determinate situazioni, subito dopo l'installazione o con la cottura dei cibi, si potrebbe formare uno strato superficiale ossidato, soprattutto sul telaio in acciaio inox. Anche in questi casi una pulizia approfondita farà tornare tutto come nuovo. Su richiesta Rizzoli può anche fornire dei prodotti specifici appositamente pensati per la pulizia dell'acciaio inox. Per le parti smaltate o verniciate evitate l'uso di abrasivi o aggressivi chimici e in caso di macchie spargete un po' d'olio ed aspettate che esso assorba l'alone. In particolare non usare detersivi aggressivi o acidi.

5.5 PULIZIA DEI VETRI

I vetri della porta del forno e della porta della camera di combustione si possono pulire con i normali prodotti specifici esistenti in commercio. La parte interna della porta della camera di combustione è stata studiata in modo da pulirsi da sola durante l'uso della termocucina. Ciò nonostante di quando in quando potrebbe essere necessaria la pulizia anche della parte interna. Per fare questo occorre smontare il vetro interno svitando le quattro viti che lo tengono fermo.

ATTENZIONE! non pulire la porta senza prima aspettarne il raffreddamento: gli sbalzi di temperatura possono provocare la rottura del vetro.

5.6 CASSA PORTA LEGNA

Per togliere la cassa porta legna bisogna estrarla fino a fine corsa, alzarla leggermente e contemporaneamente tirarla. In questo modo si accede alla parte sottostante della termocucina. Per inserire nuovamente la cassa legna bisogna procedere come sopra però in senso inverso.

ATTENZIONE! non mettete prodotti facilmente infiammabili nella cassa porta legna! Gli oggetti depositati non possono assolutamente arrivare fino alla parete superiore della cassa legna.

5.7 MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA PIASTRA

Le piastre radianti in acciaio speciale delle termocucine necessitano di regolare manutenzione, in particolare va effettuata la pulizia dopo ogni uso che ha portato umidità o sporcizia sulla piastra. E' buona norma pulire la piastra quando è ancora tiepida, così facendo tutta l'umidità scompare per evaporazione e non si creano macchie di ruggine. Deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua con la termocucina fredda. Inoltre è fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione e la fessura tra la piastra e il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporcizia o residui di altre lavorazioni altrimenti la piastra potrebbe subire delle deformazioni anche permanentemente. Quando necessario occorre pulire anche la battuta della cerchiata rimuovendo eventuali depositi. Le piastre sono tutte trattate con olio non acido anticorrosione. Con l'uso quotidiano tale rivestimento viene a poco a poco eliminato e di conseguenza in seguito a contatto prolungato con acqua possono comparire piccole macchie rugginose. In questo caso è sufficiente ripassare con uno straccio imbevuto di olio non acido. Se la macchia di ruggine è stata trascurata potrà essere necessario un passaggio con carta leggermente abrasiva o con la spugnetta abrasiva fornita in dotazione. Per ripristinare lo strato protettivo stendere un lieve strato di olio.

Le piastre in acciaio radiante, con l'esposizione al calore prolungata nel tempo, tendono ad assumere un po' alla volta un bel colore brunito; se si desidera accelerare il processo ripetere frequentemente il passaggio con olio non acido. In dotazione con la termocucina sono forniti due prodotti esclusivi, specificatamente studiati per la pulizia e la manutenzione della piastra, per i metodi di utilizzo riferitevi alle istruzioni riportate sulle confezioni.

Per rimuovere la piastra è sufficiente sollevarla. Rimettendola a posto, accertatevi che tra la piastra ed il telaio in acciaio inox vi siano sempre 1 o 2 millimetri di spazio in modo da consentire la dilatazione termica della piastra.

5.8 MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE (ST 90)

ATTENZIONE! Prima di effettuare ogni operazione di manutenzione dell'impianto di illuminazione dovete togliere l'alimentazione all'impianto elettrico, accertarvi che effettivamente non ci sia tensione nell'impianto, che la termocucina sia spenta, sia fredda e che la lampadina non sia stata accesa nei minuti precedenti.

La lampadina del forno è soggetta ad alte temperature. Pur essendo specificatamente studiata per questo utilizzo è soggetta a usura e rotture accidentali. In questo caso può essere sostituita con una lampadina con le stesse caratteristiche tecniche (lampadina alogena 25W 230V 300 °C attacco G9). Per sostituire la lampadina occorre svitare il coprilampada, sfilare e rimuovere la lampadina, inserire la nuova lampadina e infine

riavvitare il coprilampada. Di tanto in tanto è necessario effettuare la pulizia del vetro coprilampada della lampadina del forno. Per fare questo dovete svitare il coprilampada, rimuovere i depositi esterni dovuti ai fumi di cottura, lavare il coprilampada e dopo averlo ben asciugato riavvitarlo nella propria sede.

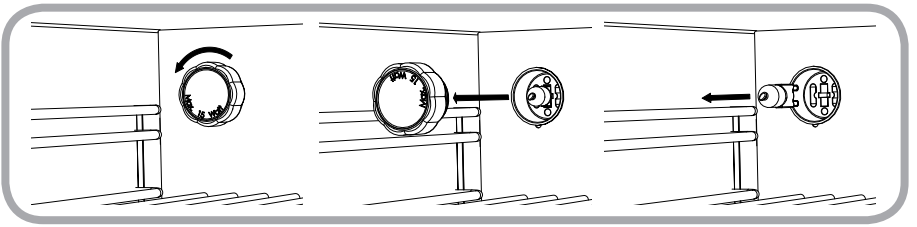


Figura 31 - Smontaggio lampadina del forno

5.9 DILATAZIONE TERMICA

Durante l'uso tutti i materiali della termocucina sono soggetti a dilatazione e a piccoli movimenti dovuti alle variazioni di temperatura. Questo fenomeno non deve essere impedito altrimenti si potrebbero causare delle deformazioni e anche delle rotture. Per questo vanno tenuti liberi e puliti gli spazi che permettono la dilatazione sia all'interno che all'esterno della termocucina.

5.10 SOSTITUZIONE DI PEZZI

Gran parte dei componenti delle termocucine sono facilmente smontabili con un semplice cacciavite. In caso di richiesta di accessori o pezzi di ricambio, citate sempre il numero di serie della termocucina indicato sul cartellino di garanzia oppure sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova su un lato del cassetto.

6. COSA FARE SE...

Problemi	Effetti	Possibili rimedi
Malfunzionamento	Combustione irregolare. Combustione incompleta. Esce fumo dalla piastra. Esce fumo da altre parti della termocucina.	• Verificare che il regolatore dell'aria primaria sia aperto • Verificare che cenere e residui non ostruiscano la griglia • Verificare che la griglia non sia montata alla rovescia (la parte piana va rivolta verso l'alto) • Verificare che l'ambiente in cui è installata sia aerato a sufficienza e che non siano in funzione cappe aspiranti o altri dispositivi a combustione • Verificare il corretto dimensionamento del camino e dell'imbocco • Verificare che il camino non sia ostruito e che sia stato pulito di recente • Verificare che non ci siano perdite nella canna fumaria e nei raccordi • Verificare che non ci siano altri apparecchi collegati alla stessa canna fumaria • Verificare che il comignolo sia adatto alla ubicazione in cui si trova, in zone ventose può essere necessario predisporre un comignolo anti vento • Verificare che il combustibile sia adatto, secco e di buona qualità • Verificare che il camino non prosegua al di sotto della termocucina.
Incendio	Prende fuoco il camino o altre parti adiacenti la termocucina	• Chiudere completamente tutte le regolazioni dell'aria della termocucina • Chiudere bene porte e finestre del locale dove è inserita la termocucina cucina • Chiamare subito i Vigili del Fuoco.
Surriscaldamento	La termocucina si surriscalda. Il termometro del forno supera i 300°.	• Aprire la porta del forno.
Il forno scalda poco	Non si riesce a portare il forno a temperatura elevata	• Verificare che la porta del forno sia ben chiusa • Verificare che la chiave di avviamento sia chiusa • Impostare il regolatore di tiraggio nelle posizioni di massima apertura • Utilizzare legna di buona qualità, ben secca e di pezzatura modesta • Verificare che la combustione avvenga con fiamma viva • Verificare che il girofumi sia pulito e senza ostruzioni.
Condensa	Si forma condensa all'interno della termocucina, con il passare del tempo si formano anche residui carboniosi (nerofumo). Nota: dopo le prime accensioni è normale che si formi un po' di condensa dovuta all'asciugarsi delle parti in muratura.	• Verificare che la termocucina abbia avuto il tempo di asciugarsi edi assestarsi • Verificare di stare utilizzando legna secca e di buona qualità • Verificare che il camino non presenti difetti • Verificare che il camino sia ben isolato • Verificare che il camino non sia sovradimensionato • Verificare che l'acqua nella caldaia non circoli a temperatura inferiore a 55-60 °C.
Mancata accensione	Non si riesce ad accendere il fuoco	• Arieggiare preventivamente il locale • Verificare che non ci siano altri dispositivi a combustione accesi nello stesso locale • Aprire la chiave di avviamento • Utilizzare listelli di legno ben asciutti • Utilizzare carta di giornale o gli appositi prodotti disponibili in commercio • Se necessario aprire leggermente la porta della cenere per il tempo sufficiente ad una sicura accensione.
Ruggine	Presenza di ruggine e deformazioni sulla piastra cottura	• Evitare la pulizia della piastra con acqua • Effettuare la manutenzione regolare della piastra come prescritto • Contattare il proprio rivenditore o il servizio clienti
Umidità nel forno	Presenza di vapore eccessivo nel forno.	• Aprire le apposite valvole all'interno del forno.

7. DATI TECNICI

7.1 DATI TECNICI ST 60 E ST 90

Modello	ST 60	ST 90
Peso	177 kg	220 kg
Potenza nominale	15,8 kW	22,3 kW
Potenza resa in riscaldamento	3,9 kW	8,0 kW
Potenza in produzione acqua calda	11,9 kW	14,3 kW
Depressione al camino	12±2 Pa	12±2 Pa
Temperatura gas di scarico	329,9° C	249,1° C
Flusso gas di scarico	15,2 g/s	18,2 g/s
Dimensione canna fumaria	Vedi paragrafo 2.3 delle istruzioni d'uso	
Capacità caldaia	15 litri	12 litri
Pressione impianto (max)	2 bar	2 bar
Quantità di legna (max)	5,5 kg	6 kg
Autonomia	60 min.	60 min.
Rendimento	68,0 %	79,8 %
Potenza elettrica	-	25W
Tensione	-	230 V
Frequenza	-	50 Hz

7.2 REGOLAZIONI ALLA POTENZA NOMINALE

Modello	ST 60	ST 90
Aria primaria	Aperta	Aperta
Chiave di avviamento	-	Chiusa

8. GARANZIA

8.1 DICHIARAZIONE DI COSTRUZIONE A REGOLA D'ARTE

La ditta Rizzoli garantisce che l'apparecchio ha superato tutti i controlli e collaudi interni, che è in buone condizioni, senza difetti di fabbricazione o di materiale. L'apparecchio è frutto della pluridecennale esperienza della ditta Rizzoli che ne garantisce la sua costruzione a regola d'arte.

8.2 CLAUSOLE GENERALI

La garanzia ha durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Essa è valida solo per l'acquirente iniziale e non è trasferibile. Affinché vengano prestati i servizi in garanzia il cliente dovrà esibire un valido documento fiscale di acquisto (scontrino fiscale, fattura ecc.) e l'allegato cartellino di garanzia. Conservateli con cura.

8.3 MODALITÀ DI GARANZIA

La ditta Rizzoli si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di scegliere l'azione più idonea per risolvere il problema oggetto di garanzia. Le parti difettose sostituite restano di proprietà della ditta Rizzoli. La ditta Rizzoli, a proprio insindacabile giudizio deciderà se la prestazione di garanzia debba essere fatta in loco oppure presso i propri stabilimenti. Per le prestazioni in garanzia a domicilio il cliente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore. Tale diritto non deve essere corrisposto se la cucina è stata acquistata da meno di 3 mesi. Per le riparazioni presso i Centri di Assistenza della ditta Rizzoli il cliente è tenuto a versare le spese di trasporto.

8.4 VIZI O ERRORI NEI MATERIALI

Eventuali vizi o errori nei materiali devono essere segnalati entro 8 giorni dal ricevimento della merce e in ogni caso non implicano che il solo obbligo alla sostituzione di quanto fornito, escludendo qualsiasi responsabilità ulteriore.

8.5 PARTI NON INCLUSE IN GARANZIA

Sono escluse dalla garanzia:

- Le parti difettose a causa di negligenze e trascuratezze nell'uso.
- Le parti difettose a causa dell'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente libretto d'istruzioni.
- Danneggiamenti dovuti ad uno smodato utilizzo della cucina con conseguente surriscaldamento della stessa.
- Danneggiamenti dovuti al collegamento della cucina a legna ad una canna fumaria inadatta.
- Le parti difettose a causa della mancata o parziale applicazione delle normative vigenti nazionali e locali.
- Le parti difettose a causa di installazioni non eseguite a regola d'arte.
- Non sono oggetto di garanzia parti difettose a causa di riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta Rizzoli.
- Parti di consumo quali lampadine, griglie, guarnizioni, teglie, vetri ecc.

8.6 PRESTAZIONI FUORI GARANZIA

Eventuali interventi al di fuori del periodo in garanzia o nei casi di non applicabilità della stessa verranno addebitati in base al tariffario in vigore. In questo caso verrà anche addebitato il costo dei pezzi sostituiti.

8.7 RESPONSABILITÀ

La ditta Rizzoli non è responsabile per danni diretti o indiretti causati a persone o cose da difetti del prodotto dovuti all'inosservanza delle norme a carattere nazionale o locale o indicate nel presente libretto d'istruzioni.

8.8 TRIBUNALE COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o contestazione sarà competente sempre e solo il foro di Trento.

Avvertenza

Rizzoli S.r.l. è costantemente impegnata nel migliorare i propri prodotti, per questo il contenuto del presente libretto di istruzioni può cambiare senza preavviso.

INDICE

1.	AVVERTENZE	pag.	2
1.1	Disposizioni	pag.	2
1.2	Componenti della cucina	pag.	3
1.3	Accessori	pag.	4
1.4	Termocucine con archetto	pag.	4
1.5	Combustibili raccomandati	pag.	5
1.6	Altri combustibili	pag.	5
2.	INSTALLAZIONE	pag.	5
2.1	Generalità	pag.	5
2.2	Canna fumaria	pag.	6
2.3	Dimensioni e forme corrette del camino	pag.	6
2.4	Corretto allacciamento al camino	pag.	7
2.5	Predisposizione dell'uscita fumi	pag.	7
2.6	Aerazione	pag.	8
2.7	Collegamenti elettrici	pag.	8
2.8	Predisposizione del corrimano	pag.	9
2.9	Inversione dell'apertura della porta (ST 60)	pag.	11
2.10	Muratura interna (ST 90)	pag.	12
2.11	Prima dell'uso	pag.	13
3.	IMPIANTO DI RISCALDAMENTO	pag.	13
3.1	Generalità	pag.	13
3.2	Collegamenti all'impianto di riscaldamento	pag.	13
3.3	Collegamenti ausiliari	pag.	13
3.4	Termostato	pag.	13
3.5	Sicurezza	pag.	14
3.6	Scarico termico	pag.	14
3.7	Esempi	pag.	15

INDICE

4.	USO	pag.	18
4.1	Aria primaria e aria secondaria	pag.	18
4.2	Accensione e funzionamento	pag.	18
4.3	Chiave per l'avviamento (ST 90)	pag.	18
4.4	Forno (ST 90)	pag.	19
4.5	Illuminazione forno (ST 90)	pag.	19
4.6	Valvola per l'eccesso di vapore	pag.	19
4.7	Protezione porta fuoco	pag.	20
4.8	Porta accessori	pag.	20
4.9	Portateglia (ST 90)	pag.	20
4.10	Teglia con guide scorrevoli (ST 90)	pag.	21
4.11	Copripriastra (optional)	pag.	21
5.	MANUTENZIONE	pag.	22
5.1	Pulizia	pag.	22
5.2	Svuotamento cenere	pag.	22
5.3	Utilizzo della portina pulizia (ST 90)	pag.	22
5.4	Pulizia delle parti a vista	pag.	22
5.5	Pulizia dei vetri	pag.	22
5.6	Cassa porta legna	pag.	23
5.7	Manutenzione e pulizia della piastra	pag.	23
5.8	Manutenzione dell'impianto di illuminazione	pag.	23
5.9	Dilatazione termica	pag.	24
5.10	Sostituzione di pezzi	pag.	24
6.	COSA FARE SE...	pag.	25
7.	DATI TECNICI	pag.	26
7.1	Dati tecnici ST 60 e ST 90	pag.	26
7.2	Regolazioni alla potenza nominale	pag.	26
8.	Garanzia	pag.	27
8.1	Dichiarazione di costruzione a regola d'arte	pag.	27
8.2	Clausole generali	pag.	27
8.3	Modalità di garanzia	pag.	27
8.4	Vizi o errori nei materiali	pag.	27
8.5	Parti non incluse in garanzia	pag.	27
8.6	Prestazioni fuori garanzia	pag.	27
8.7	Responsabilità	pag.	28
8.8	Tribunale competente	pag.	28

Die Verwendung ökonomischer und umweltfreundlicher Brennstoffe, die behagliche Wärme des natürlichen Feuers und der angenehme Duft des aus unseren Wäldern stammenden Holzes sind Argumente, die den Einsatz eines Holzherdes im privaten Wohnbereich nicht nur interessant, sondern aus vielen Gründen auch unverzichtbar machen. Sie haben einen Rizzoli-Herd gewählt, ein Produkt mit jahrzehntelanger Tradition, deren Ursprung auf das Jahr 1912 zurückgeht, als Carlo Rizzoli mit der Herstellung von Holzherden im typischen Stil der Dolomitentäler begann. Mit der Zeit hat Rizzoli seine Produkte durch den Einsatz modernster und zukunftsorientierter Technologien ständig verbessert, ohne jedoch die Eleganz, Schönheit und Funktionalität des ursprünglichen Produktes aus den Augen zu verlieren.

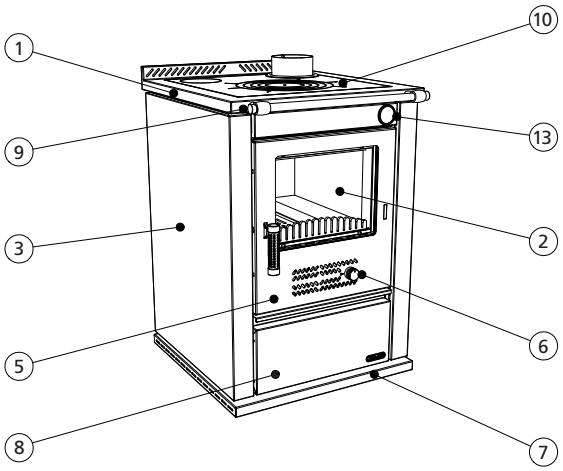
1. ANWEISUNGEN

1.1 SICHERHEITSHINWEISE

- Bei allen Montage- und Anschlussarbeiten an den Rauchabzug müssen alle nationalen und europäischen Normen und Bestimmungen, ebenso wie alle örtlichen Vorschriften und Verordnungen eingehalten werden.
- Für den Geräteanschluss muss in jedem Fall der für die Zone zuständige Kaminkehrer gerufen werden.
- Falls im Aufstellungsraum des Gerätes auch Luftabzugsanlagen in Betrieb sind, muss stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, da dies Grund für den nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Zentralheizungsherdes sein kann.
- Roste und Luftzufuhröffnungen dürfen während der Montage und dem Gebrauch des Gerätes nicht verstopft sein.
- Der Zentralheizungsherd muss so aufgestellt und montiert werden, dass man jederzeit freien Zugang für eventuelle Wartungsarbeiten wie Reinigung desselben, des Rauchabzugs und des Schornsteins hat.
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes sollten keine leicht entflammbaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Während des Betriebs könnten sich einige Teile des Zentralheizungsherdes stark erhitzen; lehnen Sie sich also nicht an die erhitzten Teile (Rahmen, Platte und Türen) oder fassen Sie diese nicht mit den Händen an. Ebenso ist besondere Vorsicht in Anwesenheit von Kindern geboten.
- Die Feuerraumtür muss immer geschlossen sein, außer beim Anzünden, Nachlegen und während dem Entleeren des Aschekastens.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes oder am Beginn der Heizsaison darf das Feuer nicht zu stark sein (wenig Brennstoff) um eventuelle Rissbildungen zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Abdichtungen sowie eventuelle Ruß- und Ascherückstände im Inneren des Zentralheizungsherdes, im Rauchabzug und im Kaminanschluss. Lassen Sie Ihren Zentralheizungsherd bei normalem Betrieb mindestens alle sechs Monate durch einen sachkundigen Techniker kontrollieren und reinigen. Reinigen Sie die Herdplatte nach jedem Gebrauch und führen Sie regelmäßig die spezifischen, unter Punkt 5.7 angeführten Wartungsarbeiten durch.
- Lassen Sie den Schornstein bei normalem Gebrauch des Zentralheizungsherdes alle sechs Monate oder zumindest ein Mal im Jahr reinigen.
- Neben der Reinigung, der Kontrolle der Abdichtungen und den Wartungsarbeiten an der Herdplatte benötigt Ihr Zentralheizungsherd keine weiteren periodischen Instandhaltungsarbeiten.
- Falls der Zentralheizungsherd längere Zeit nicht benutzt wurde, kontrollieren Sie sorgfältig, dass keine Verstopfungen vorliegen und dass alles ordnungsgemäß funktioniert.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder solche, die zugelassen sind.
- Nehmen Sie keine Änderung am Zentralheizungsherd vor, die nicht autorisiert wurde.

1.2 HERDBAUTEILE

ST 60



ST 90

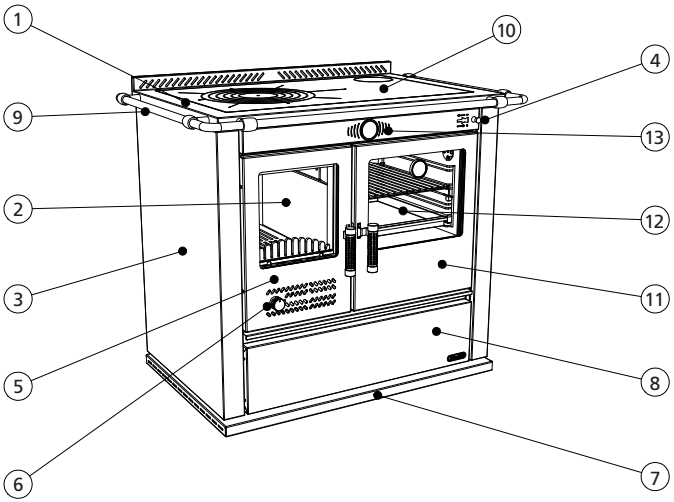


Abb. 1

1	Rahmen	6	Primärluftregler-Griff	11	Backofentür
2	Heizkessel	7	Sockel	12	Backrohr
3	Seitenwand	8	Holzschublade	13	Heizkessel-Thermometer
4	Anheizklappe	9	Herdstange		
5	Feuerraumtür	10	Herdplatte		

1.3 ZUBEHÖR

Im Lieferumfang der Holzherde sind einige Zubehörteile enthalten, die die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Gebrauchs- und Wartungsanleitung
- Infobroschüre "10 grüne Regeln" und Garantieschein des Zentralheizungsherdes
- Qualitätsbescheinigung für die verwendeten Schamottesteine (ST 90)
- Backofenrost (ST 90)
- Backblech und Backblechhalter (ST 90)
- Aschekasten
- Schürhaken
- Rußkratzer (ST 90)
- Vorrichtung für den Rauchabzugsanschluss
- Pflegeöl für Herdplatte
- Reinigungsöl für Herdplatte
- Schmirgelschwamm
- Inbusschlüssel zum Abmontieren der Herdstange (ST 90)
- Ersatzschrauben zum Abmontieren der Herdstange (ST 90)
- Schutzhandschuh
- Schutz für Feuerraumtür
- Zubehörfach für Holzschublade

1.4 ZENTRALHEIZUNGSHERDE MIT RUNDBOGENNISCHE

Die Zentralheizungsherde der Serie ST können mit einer offenen Holznische mit runder oder abgeschrägter Form ausgestattet werden. In diesem Falle besteht der untere Teil des Zentralheizungsherdes aus einem, auf den Herd abgestimmten Sockel und ist ohne Holzschublade. Das Holz kann praktisch in der offenen Nische gelagert werden. Achten Sie darauf, dass Sie beim Hantieren des Holzes nicht die Nischenverkleidung beschädigen.

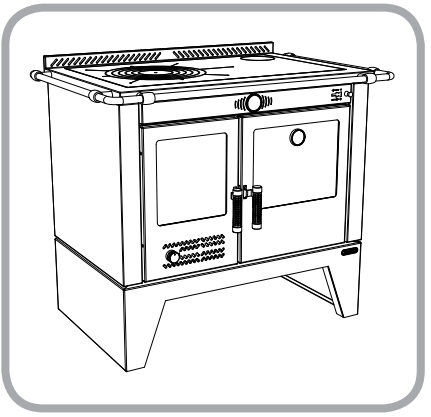


Abb. 2 - Zentralheizungsherd ST 90 mit abgeschrägter Nische

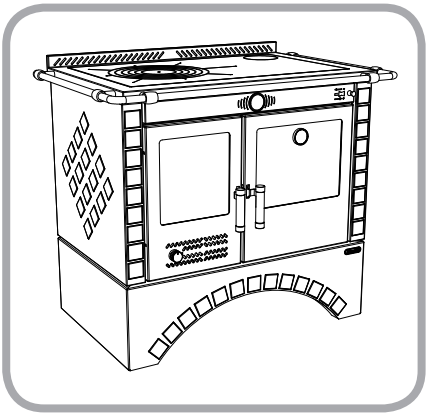


Abb. 3 - Zentralheizungsherd ST 90 mit Rundbogennische

1.5 EMPFOHLENER BRENNSTOFF

Die Zentralheizungsherde der Serie ST sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt. Es wird empfohlen, qualitativ gutes, luftgetrocknetes nach Möglichkeit gespaltenes Kleinholz zu verwenden (min. 2-jährige, vom Regen geschützte Lagerung). Die Verwendung von qualitativ gutem Brennholz garantiert optimale Nennwärmeleistung und verhindert gleichzeitig die Bildung von Kohlenstoffrückständen und Ruß. Um Energieverluste und eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden. Halten Sie sich deshalb an die in den technischen Daten unter Punkt 7 angeführten Angaben.

1.6 ANDERE BRENNSTOFFE

Flüssige Brennstoffe, Kunststoff, lackiertes oder behandeltes Holz, Papier, Karton, Küchenabfälle und generell jedes nicht vorgesehene Material darf nicht als Brennstoff verwendet werden. Die Verbrennung dieser Stoffe ist laut geltenden Vorschriften untersagt, da sie schädlich für die Umwelt, den Zentralheizungsherd, den Rauchabzug und auch für Ihre Gesundheit sind.

2. MONTAGE

2.1 HINWEISE

Die Montage der Zentralheizungsherde Serie ST muss von fachkundigem Personal gemäß den technischen Normen und Bestimmungen UNI 10683 und UNI 10412-2 durchgeführt werden. Besonders zu beachten sind die vorzunehmenden Anschlussarbeiten an eine Heizungsanlage sowie die fachgerechte, dem Gerät entsprechende Ausführung des Schornsteins.
Beim Modell ST 90 ist auch der Anschluss an die Stromversorgung vorzunehmen, da es mit einer elektrischen Backrohrbeleuchtung ausgestattet ist. Wir empfehlen folgende Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung eventueller Schäden aufgrund von Unerfahrenheit. Bei Standortveränderung den Zentralheizungsherd nicht verschieben sondern anheben und verstellen. Beim Umstellen diesen nicht an den Griffen oder an der Herdstange ziehen. Falls sich in nächster Nähe Möbel befinden müssen die vorgesehenen Mindestsicherheitsabstände zwischen Zentralheizungsherd und eventuell leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien wie in Tabelle 1 ersichtlich, eingehalten werden. Bei Fußböden aus leicht brennbarem Material ist es notwendig eine feuerfeste Schutzmatte auf den Boden vor die Feuerraumtür mit einem Mindestüberstand von 50 cm an der Vorderseite und 30 cm seitlich der Tür zu legen.
Beim Einbau des Zentralheizungsherdes, muss ein Mindestabstand von 1-2 mm zwischen Herd und eventuell leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien eingehalten werden, um die Wärmeausdehnung der Materialien bei Temperaturschwankung zu ermöglichen.

Modell	Seitlich	Hinten	Vorne	Oben
ST 60	30 cm	32 cm	80 cm	70 cm
ST 90	35 cm	33 cm	80 cm	70 cm

Tabelle 1 - Sicherheitsabstände zu leicht entflammbaren oder temperaturempfindlichen Materialien.

2.2 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von lebenswichtiger Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Zentralheizungsherdes. Sein einwandfreier Betrieb ist nur dann gewährleistet, wenn der Rauchabzug gemäß den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften fachgerecht ausgeführt wurde. Wenden Sie sich an einen fachkundigen Techniker oder an den zuständigen Kaminkehrer ihrer Gemeinde für alle Probleme bezüglich Schornstein, Rauchabzug und Rauchrohrstutzen zum Herd.

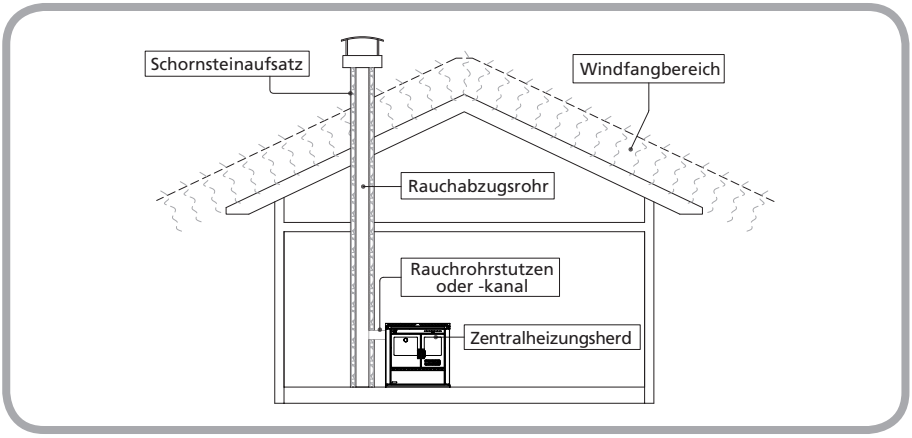


Abb. 4 - Bauteile des Schornsteins

2.3 RICHTIGE ABMESSUNGEN UND FORMEN DES SCHORNSTEINS

Der Schornstein muss den geltenden Normen entsprechen und bei Modell ST 60 einen Rauchabzug-Durchmesser von 15 oder 16 cm, sowie bei Modell ST 90 einen Rauchabzug-Durchmesser von 16 oder 18 cm aufweisen. Der Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 Meter Höhe ist nicht zugelassen. Der Zentralheizungsherd darf nicht an einen bereits von anderen Geräten benützten Rauchabzug angeschlossen werden. Abgasrohre dürfen nie waagrecht sondern nur mit Steigung zum Schornstein hin montiert werden (siehe Abb. 5).

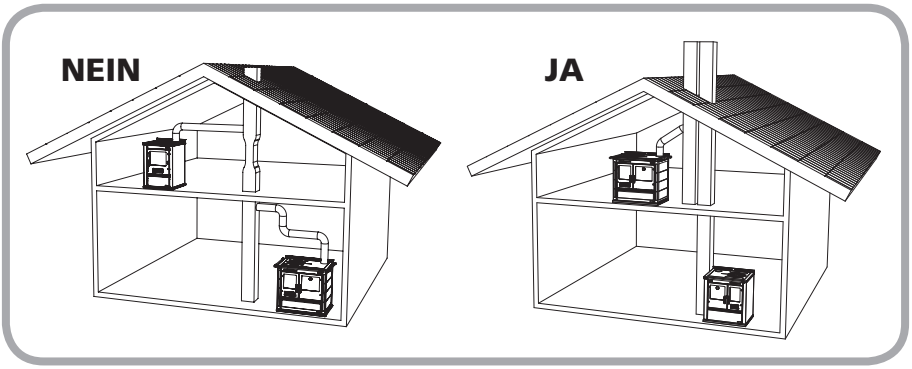


Abb. 5 - Beispiele für falsche und richtige Ausführung des Schornsteins.

2.4 RICHTIGER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

Abb. 6 zeigt wie der Zentralheizungsherd richtig an den Schornstein anzuschließen ist.
Für den sicheren Anschluss an den Schornstein empfehlen wir eine zweifache bauseitige Abdichtung. Dabei muss sichergestellt werden, dass der Anschluss zwischen der doppelten Abdichtung und dem Schornstein gut vermauert und abgedichtet ist. Der Stutzen zwischen Zentralheizungsherd und Schornsteinschacht muss so kurz wie möglich gehalten werden und darf keine waagrechten oder fast waagrechten Abschnitte aufweisen. Der Einsatz von Rohrbögen und gewundenen Rohrabschnitten ist absolut zu vermeiden. Der Anschluss zwischen dem Zentralheizungsherd und dem Schornsteinschacht muss festsitzen und gut abgedichtet sein. Die Anschlüsse dürfen nicht über leicht entflammbare oder temperaturempfindliche Möbel führen.

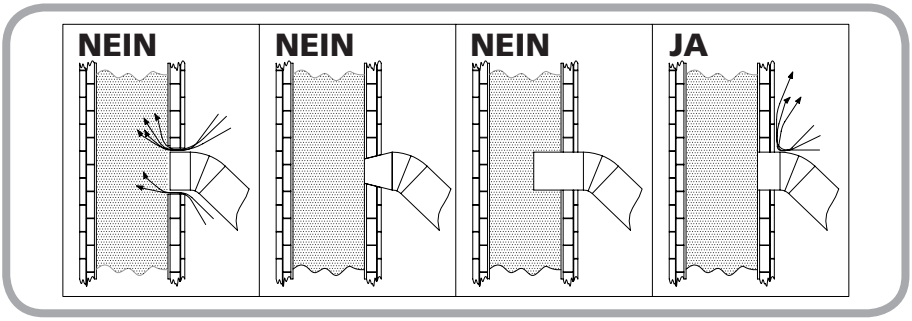


Abb. 6 - Beispiele für den richtigen und falschen Herdanschluss an den Schornstein.

Modell	ST 60	ST 90
Ø **Anschluss**	130 mm	140 mm
Ø **Rauchrohr H < 4m**	Rauchzug nicht gewährleistet	
Ø **Rauchrohr 4 m < H < 6m**	160 mm	180 mm
Ø **Rauchrohr H > 6m**	150 mm	160 mm
Nötiger Unterdruck	12 Pa	12 Pa

Tabelle 2 - Grundsätzliche Angaben für die Bemessung des Rauchabzugs je nach Höhe des Schornsteines.

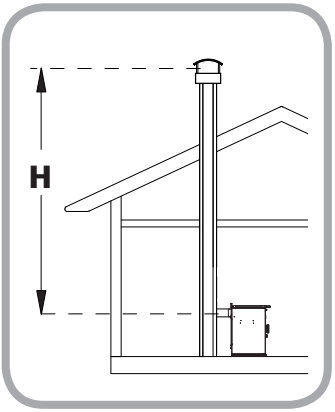


Abb. 7 - Maß H für Bemessung des Rauchabzugsrohrs

2.5 RAUCHROHRANSCHLÜSSE

Das Modell ST 60 wird nur mit Rauchrohranschluss auf der Herdplatte (sowohl rechts als auch links) geliefert. Das Modell ST 90 wird serienmäßig mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen (oben und hinten, links oder rechts) geliefert. Der Zentralheizungsherd wird in der Regel mit verschlossenen Rauchrohranschlüssen geliefert. Für den Anschluss

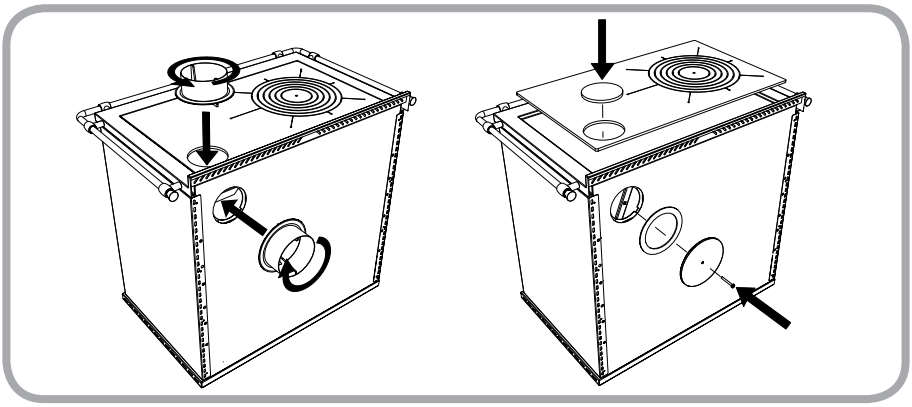


Abb. 8 - Rauchrohranschlüsse

muss einer der Rauchausgänge geöffnet und mit einem Anschlussstutzen versehen werden (siehe Abb. 8). Als Montagehilfe steht eine Toleranz von ca. 1 cm, je nach Ausrichtung des Rohrs, in nur eine Richtung zur Verfügung (siehe Abb. 9).

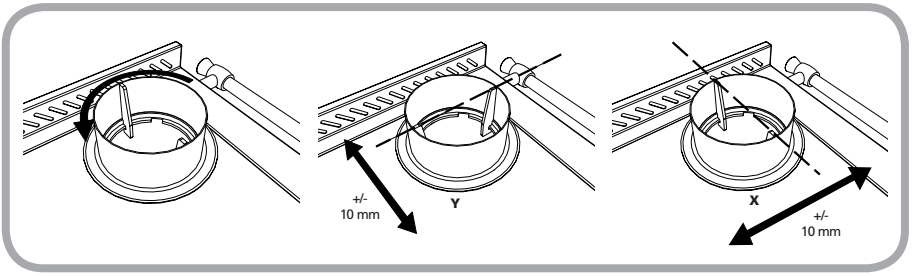


Abb. 9- Toleranz für oberen und hinteren Rauchabzug. Die Toleranz hängt von der Ausrichtung des Anschlussrohrs ab.

2.6 FRISCHLUFTZUFUHR

Im Aufstellungsraum des Herdes muss stets für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden, hauptsächlich wenn es sich um einen kleinen Raum handelt oder wenn Fenster und Türen dicht schließen. Eine ausreichende Frischluftzufuhr muss auch gewährleistet sein, wenn sich andere Heizgeräte, Dunsthauben, offene Kamine oder Entlüftungsanlagen im Raum befinden. Die Lüftungsklappe muss eine Mindestfläche von 80 cm² aufweisen.

2.7 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (ST 90)

Der Anschluss des Modells ST 90 an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen verantwortlich. Für den Anschluss muss ein Stromkabel an das Klemmbrett auf der Rückseite des Zentralheizungsherdes angeschlossen werden. Zusätzlich zum Anschluss der Phasen ist auch die Erdung des Gerätes obligatorisch. Das Kabel und jede andere zusätzliche elektrische Vorrichtung muss für die vorgesehene Stromspannung ausgelegt sein und darf keine Stellen berühren, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegen (siehe Abb. 10).

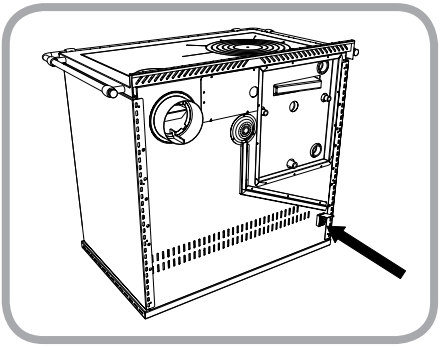


Abb. 10- Position des Klemmbretts für den Anschluss an die Stromversorgung

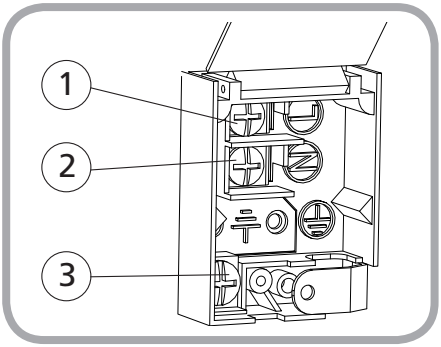


Abb. 11 - Klemmbrett für den Anschluss an die Stromversorgung: 1. Phase 2. Neutral 3. Schutzleiter

2.8 MONTAGE DER HERDSTANGEN

Das Modell ST 90 wird serienmäßig mit Herdstangen an drei Seiten (vorne, seitlich Rechts und seitlich Links) geliefert. In einigen Fällen kann es nötig sein, dass diese auf einer oder mehreren Seiten abmontiert werden müssen. Hierfür verwenden Sie einfach einen Kreuzschlitz-Schraubendreher und den eigens dazu bestimmten Inbusschlüssel sowie die im Lieferumfang enthaltenen Schrauben. Zuerst ziehen Sie das Endstück, welches nur unter Druck eingefügt wurde, heraus; dann lockern Sie wo nötig die Gewindestifte unter den Herdstangenhalterungen, ziehen die Stange aus der Halterung und entfernen die Knöpfe sowie den Handlaufbogen.
Nun wird das Endstück an jener Stelle, an der der Handlaufbogen war, eingesetzt, die Stangenhalterung mit dem Kreuzschlitzschraubendreher aufgeschraubt und die Befestigungsschrauben durch jene im Lieferumfang enthaltenen ersetzt und zuletzt noch die anfänglich gelockerten Gewindestifte angezogen.
Das Modell ST 60 hingegen wird nur mit einer Frontal-Herdstange geliefert. Auf Anfrage sind die seitlichen Stangen jedoch als Zubehör erhältlich.
Um diese zu montieren, entfernt man die

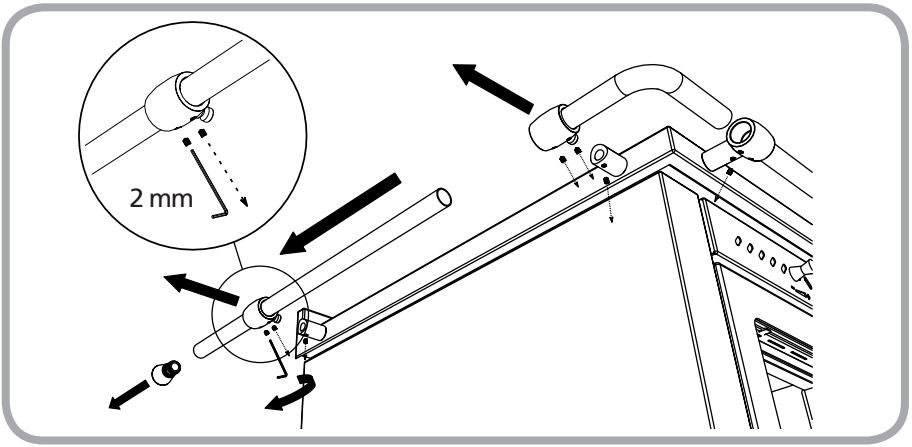


Abb. 12a - Montage der Herdstange

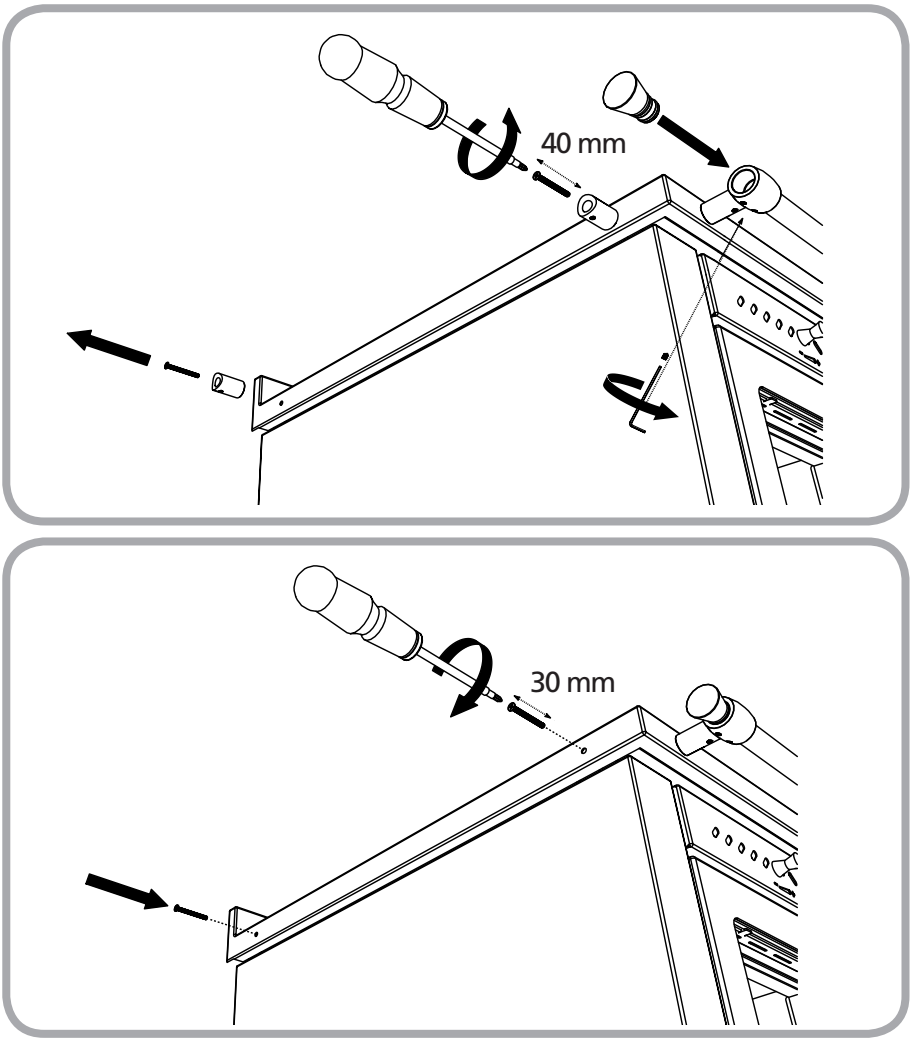


Abb. 12b und 12c - Montage der Herdstange

zwei Schrauben am seitlichen Rand der Herdplatte, fügt die zwei Halterungen hinzu und befestigt sie mit den dafür vorgesehenen Schrauben. Nun entfernt man das Endstück an der Seite an der man die zusätzliche Stange montieren möchte und setzt den Bogen sowie die restlichen Teile der Herdstange ein. Zum Schluss werden die Gewindestifte mit dem entsprechenden Schlüssel angezogen und das Endstück eingesetzt.

ACHTUNG! keine entflammbaren Gegenstände wie z.B. Reinigungstücher oder Topflappen auf die Herdstange legen oder Wäsche zum Trocknen daran aufhängen.

2.9 TÜRANSCHLAG WECHSELN (ST 60)

Das Modell ST 60 wird mit rechtsseitigem Feuertüranschlag geliefert. Falls jedoch wenig Platz an der linken Seite des Zentralheizungsherdes zur Verfügung steht, kann der Türanschlag nach Bedarf problemlos gewechselt werden.

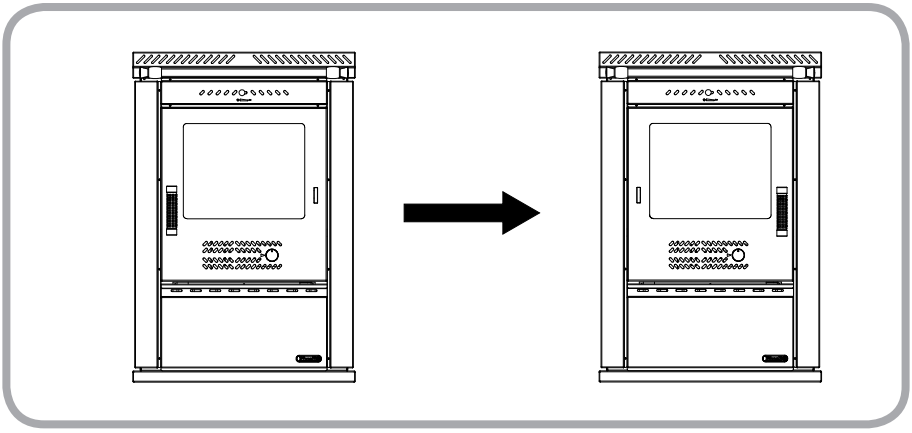


Abb. 13 - Wechsel des Türanschlags

Es ist ratsam, diese Arbeit bereits während der Montagephase vorzunehmen, sie kann jedoch auch zu späterem Zeitpunkt und stets bei kaltem Zentralheizungsherd ausgeführt werden.
Zum Wechseln des Türanschlags benötigen Sie folgendes Werkzeug: Kreuzschlitz-Schraubendreher, Inbusschlüssel Nr. 6, Sechskant-Steckschlüssel Nr. 7, Zange.
Wechseln Sie den Türanschlag wie folgt:
1) Holzlade herausziehen;
2) Den an der Decke der Holzlade montierten Federzug von rechts nach links verschieben. Hierfür muss die Befestigungsschraube des Federzugs an der Tür entfernt werden ebenso wie die beiden anderen Schrauben.
Nun den Federzug nach rechts schieben und an der Herdstruktur befestigen. Die Montage an der Tür wird erst am Ende vorgenommen (siehe Abb. 14).
3) Die zwei Stahlstifte der Türhalterung entfernen (Achten Sie darauf, dass die Tür nicht heraus fällt und eventuell beschädigt wird). Diese Arbeit ist im Herdinneren bei geöffneter Tür mittels Schraubenzieher oder Zange vorzunehmen. Nun ist die Tür abmontiert (siehe Abb. 15).
4) Die an der Herdstruktur befestigten Scharniere mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher verstellen damit die Befestigungsschrau-

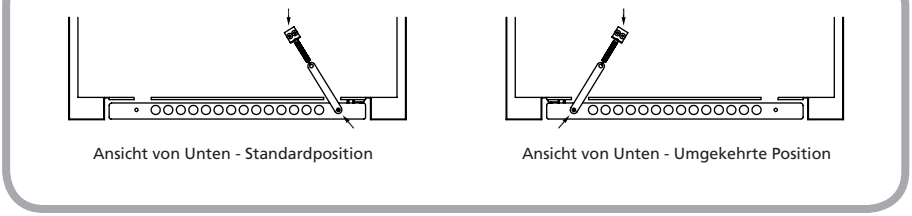


Abb. 14 - Anschluss des Federzugs für den Selbstschließmechanismus

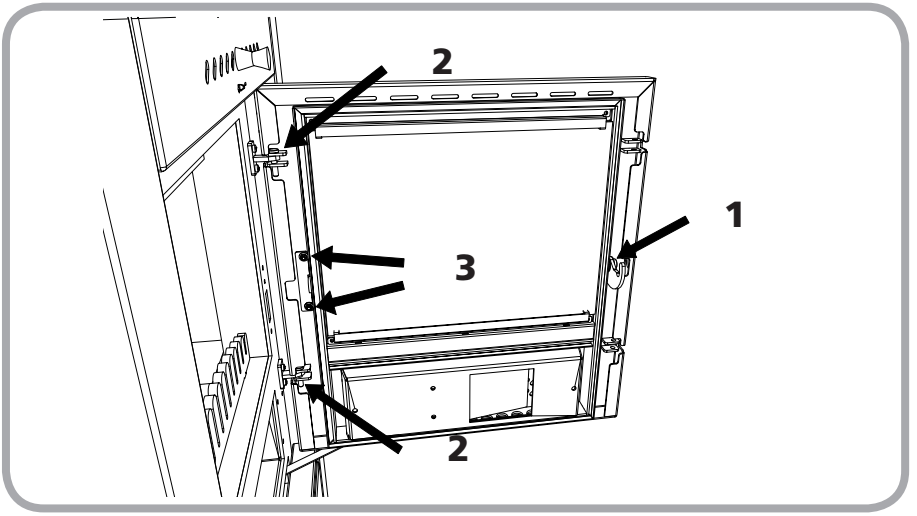


Abb. 15 - Abmontierbare Türelemente. 1) Befestigungsschraube Türgriff 2) Scharnierstifte 3) Schraubverschlüsse

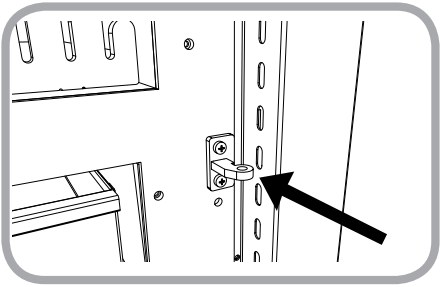


Abb. 16 - Richtige Scharnierposition

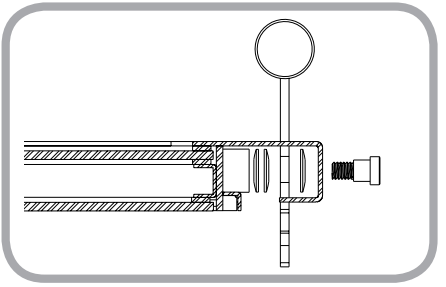


Abb. 17 - Richtige Position der Unterlegscheiben

ben entfernt und wieder angebracht werden können. Beachten Sie die richtige Positionierung der Scharniere (siehe Abb. 16);
5) Türgriff wechseln: lösen Sie den seitlich, die Tür befestigenden Schraubbolzen mit einem Inbusschlüssel; Beachten Sie die richtige Reihenfolge und Position der Unterlegscheiben (siehe Abb. 17);
6) Wechseln Sie auch die Abdeckung des Türgrifflochs indem Sie mit einem Sechskant-Steckschlüssel die beiden an der Türinnenseite angeschraubten Muttern entfernen.
7) Die Tür wieder mit den Stahlstiften anbringen und erneut den Federzug an der Türunterseite befestigen;
8) Zum Schluss die Holzlade einschieben.

2.10 INNENAUSKLEIDUNG (ST 90)

Der für die Innenauskleidung verwendete feuerfeste Mörtel enthält immer etwas Feuchtigkeit, die jedoch nach einigen Inbetriebnahmen des Herdes allmählich austrocknet. Es ist daher normal, dass anfänglich etwas Kondenswasser entsteht. Aus demselben Grunde unterliegen die im Inneren des Herdes verwendeten Schamottesteine einem natürlichen Setzungsprozess, wobei kleine Risse und Sprünge entstehen können, die jedoch keinesfalls die Funktion des Herdes beeinträchtigen.

2.11 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial aus dem Backrohr sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms.

3. HEIZUNGSANLAGE

3.1 ALLGEMEINES

Die Zentralheizungsherde Serie ST sind mit einem Heizkessel ausgestattet, damit die vom Gerät erzeugte Wärme auch in einer Heizungsanlage oder für die Warmwasseraufbereitung genutzt werden kann. In der Regel wird die Anlage gemäß der UNI-Norm 10412-2 von einem hierzu berechtigten Heizungstechniker geplant und in der Folge durch qualifiziertes Personal gemäß der in Kraft stehenden gesetzlichen Bestimmung UNI 10683 installiert. Im Lieferumfang der Zentralheizungsherde Serie ST sind alle für die ordnungsgemäße Installation nötigen Bauteile enthalten. Alle externen Anschlusselemente des Zentralheizungsherdes (wie z.B. Pumpen, Ventile, akustische Anzeigen, Manometer und Thermostat) müssen hingegen von Drittlieferanten nach Angaben des Planers oder Installateurs der Anlage erworben werden.

3.2 ANSCHLUSS AN DIE HEIZUNGSANLAGE

Vor der Inbetriebnahme des Zentralheizungsherdes muss dieser an die Heizungsanlage angeschlossen werden. Bei Gebrauch des Zentralheizungsherdes mit leerem Heizkessel oder ohne Anschluss an die Heizungsanlage kann der Heizkessel irreparabel beschädigt werden. Auf jeden Fall muss die Zulaufleitung, Rücklaufleitung und Ablaufleitung (zum Entleeren des Heizkessels für Instandhaltungsarbeiten) an die Anlage angeschlossen werden.

3.3 HILFSANSCHLÜSSE

Je nach auszuführendem Anlagenprojekt stehen noch einige Anschlüsse, die für Hilfs- und Sicherheitseinrichtungen bestimmt sind, zur Verfügung. Hierbei handelt es sich um die beiden Leitungen des Kreislaufs für den Sicherheitswärmetauscher, den Anschluss für den Fühler des Sicherheitswärmetauschers und den Anschluss für den Thermostat. Bei nicht Benützung dieser Anschlüsse müssen diese gut verschlossen werden.

3.4 THERMOSTAT

Die Zentralheizungsherde der Serie ST sind nicht mit einem Thermostat ausgestattet. Aus diesem Grunde ist bei der Realisierung einer Heizungsanlage die Verwendung eines externen Thermostats zur Kontrolle der Funktion der Umlaufpumpe erforderlich. Wenn das Wasser im Heizkessel die im Thermostat eingestellte Temperatur überschreitet, setzt sich die Pumpe in Betrieb und lässt das Wasser in der Anlage zirkulieren. Der Thermostatfühler muss an den dafür vorgesehenen Hilfsanschluss an der Rückseite des Zentralheizungsherdes eingesteckt werden.

ACHTUNG! Um die Lebensdauer des Heizkessels des Zentralheizungsherdes zu verlängern, darf das Wasser in der Anlage nie unter einer Temperatur von 55-60°C zirkulieren, da niedrigere Temperaturen die Bildung von säurehältigem Kondenswasser und Rußablagerungen an den Wänden des Heizkessels verursachen.

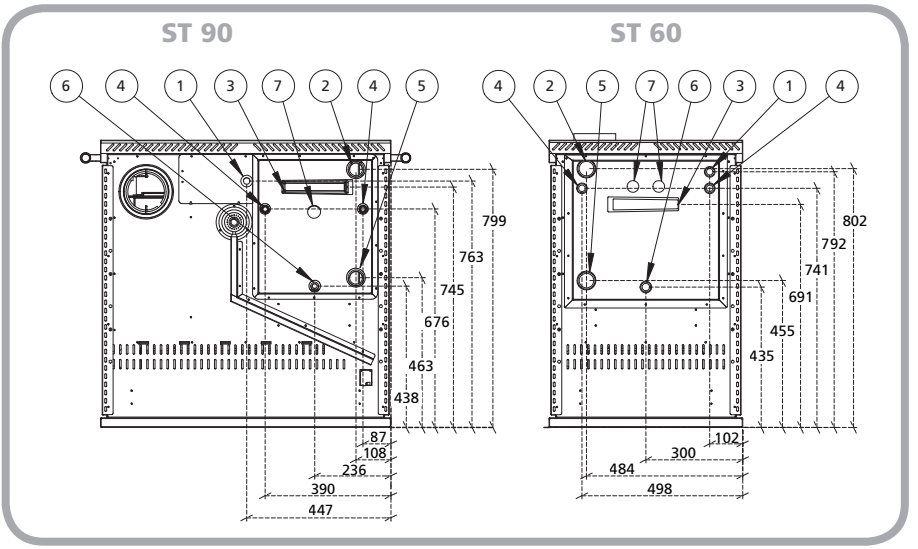


Abb. 18 Beim Modell ST 90 ist der Heizkessel immer neben dem Brennraum. In der Abbildung wird eine Version mit Brennraum links und Rauchausgang rechts dargestellt (Vorderansicht). Die Version mit Rauchausgang links ist symmetrisch.

1) Anschluss für Thermostatfühler (optional) Ø 1/2" Innengewinde
2 Zulaufanschluss Ø 1" 1/4 Innengewinde
3) Anschluss für Fühler Sicherheitswärmetauscher (optional) Ø 1/2" Innengewinde
4) Anschlüsse für Kreislauf Sicherheitswärmetauscher (optional) Ø 1/2" Außengewinde
5) Rücklaufanschluss Ø 1" 1/4 Innengewinde
6) Ablaufanschluss Ø 1/2" Innengewinde
7) Sekundärluftzufuhr (nicht zu verstopfen)

3.5 SICHERHEIT

Bei allen Heizkesseln für Festbrennstoffe ist es technisch gesehen unmöglich, die Verbrennung sofort zu unterbrechen, wie dies bei Heizkesseln für flüssige und gasförmige Brennstoffe der Fall ist. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit, die erzeugte Wärme immer ableiten zu können, auch wenn es die Heizungsanlage nicht erfordert oder auch bei fehlender elektrischer Stromversorgung. Anderenfalls könnte das Wasser im Heizkessel den Siedepunkt ohne der Möglichkeit den Dampf abzulassen erreichen. Dies würde eine ernsthafte Explosionsgefahr für den Heizkessel mit sich bringen. Aus diesem Grunde wird empfohlen, sich strikt an die in der UNI-Norm 10412-2 angeführten Bestimmungen und Vorschriften zu halten. Des weiteren empfehlen wir im Anlagenprojekt auch immer einen Warmwasserspeicher vorzusehen, der die überschüssige Wärme in Form von Warmbrauchwasser zur Verfügung stellt.

3.6 SICHERHEITSWÄRMETAUSCHER

Zur Erhöhung der Sicherheit kann ein zusätzlicher Kreislauf für einen Sicherheitswärmetauscher, der direkt mit dem Heizkessel verbunden ist, vorgesehen werden. Der Zentralheizungsherd ist für diese Lösung ausgelegt. Mit dem Sicherheitswärmetauscher kann der Heizkessel bei Bedarf direkt durch Umlauf von Kaltwasser in einem separaten Kreislauf innerhalb des Heizkessels abgekühlt werden. Die Installation dieser

Anlage muss von einem Installateur, der hierfür auch die Verantwortung übernimmt, vorgenommen werden. Zur Ausführung der Anlage müssen die austauschbaren Zu- und Ablaufanschlüsse vorgenommen, sowie der Fühler zur Steuerung der Anlage in die dafür bestimmte Muffe eingefügt werden. Die Leistungsfähigkeit der Anlage und Verfügbarkeit von Kaltwasser muss auch ohne Stromversorgung garantiert werden. Die Sicherheitsvorrichtungen müssen auch nach dem Einbau für Wartungsarbeiten und Funktionskontrollen zugängig sein. Die Funktionskontrolle muss in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) vorgenommen werden. Der Kreislauf für den Sicherheitswärmetauscher darf nicht für die Warmbrauchwasseraufbereitung verwendet werden.

Bei Bedarf kann Rizzoli ein passendes thermisches Ablaufventil für Ihr Gerät liefern.

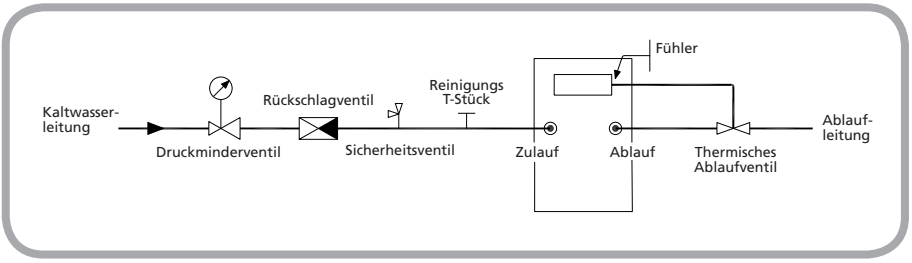


Abb. 19 - Schematische Darstellung für den Wärmetauschkreislauf.

3.7 BEISPIELE

Nachstehend einige Skizzen möglicher Ausführungen der Anlage. Die Entwürfe sind nur als Beispiele gedacht und können nicht direkt für die Ausführung einer Heizungsanlage verwendet werden. Wenden Sie sich immer an einen qualifizierten Heizungstechniker.

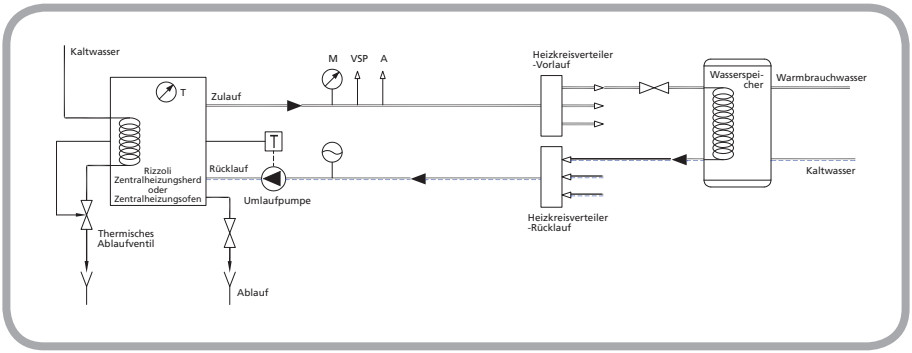


Abb. 20 - Vereinfachte schematische Darstellung für die Realisierung einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.

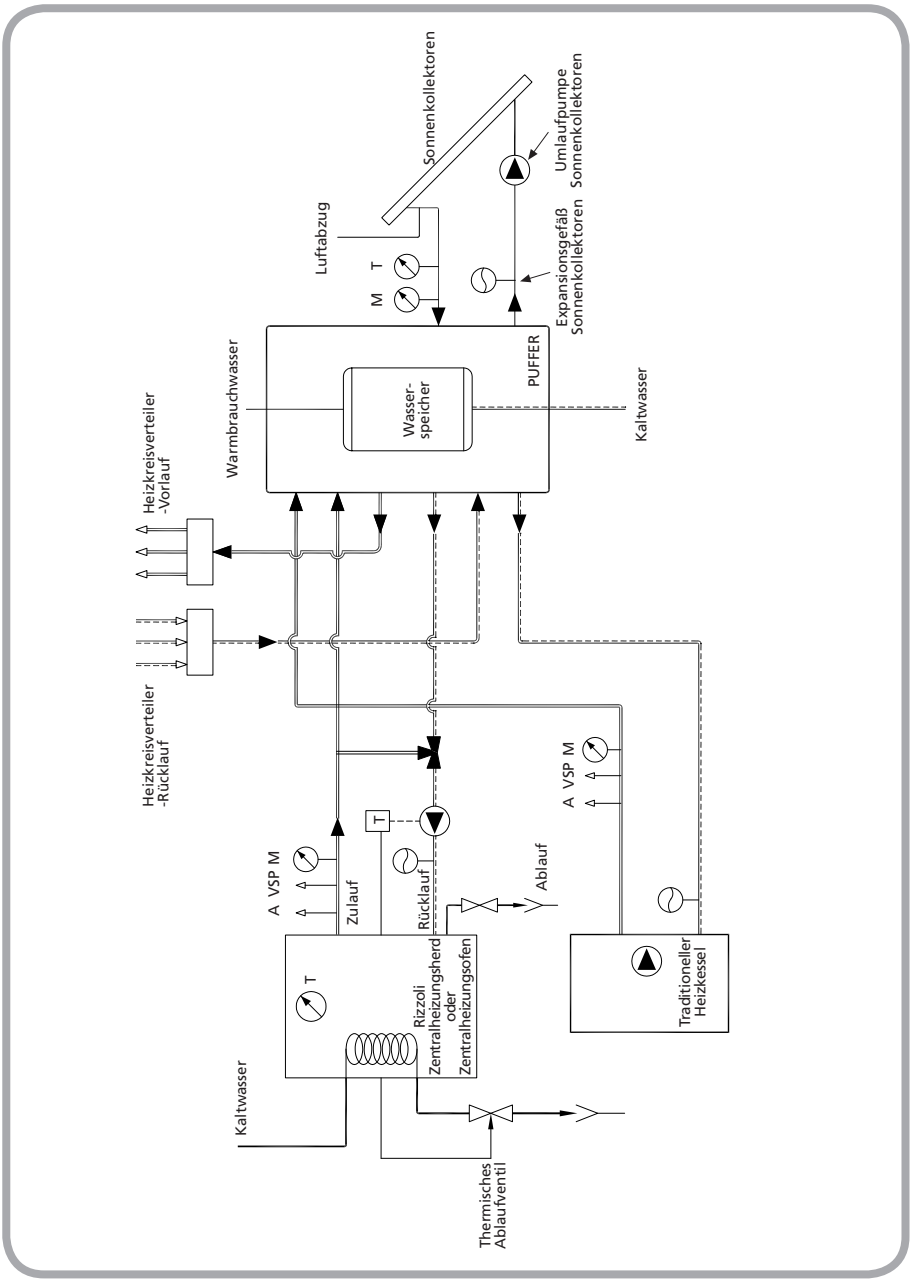


Abb. 21 - Vereinfachte schematische Darstellung für die Realisierung einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.

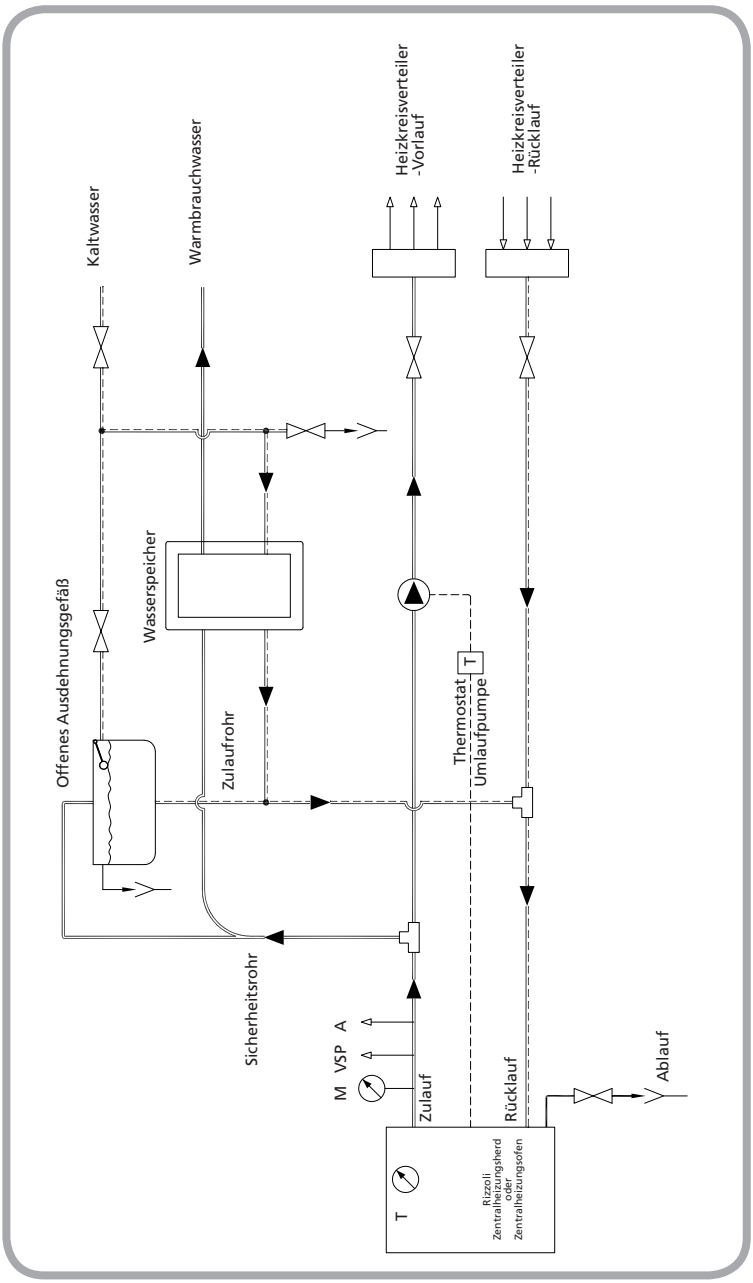


Abb. 22 - Vereinfachte schematische Darstellung für die Realisierung einer Heizungsanlage mit Zentralheizungsherd als Wärmeerzeuger.

4. GEBRAUCH

4.1 PRIMÄR- UND SEKUNDÄRLUFT

Um einen optimalen Verbrennungsprozess zu gewährleisten, muss eine perfekte Mischung zwischen Brennholz (Brennstoff) und Luftzufuhr (Sauerstoffträger) garantiert werden. Die Primärluft strömt im unteren Teil des Brennraums durch den mit Holz belegten Rost und ermöglicht somit die Verbrennung. Durch die Bedienung des Primärluftreglers kann die Abbrandgeschwindigkeit gesteuert werden. Der Regler ist vollautomatisch und hält die vom Zentralheizungsherd erzeugte Wärme während des Verbrennungsvorgangs auf gewünschtem Niveau. Die Sekundärluft, die bei den ST Modellen fix voreingestellt ist, ermöglicht die Nachverbrennung der Heizgase und erzeugt dabei weitere Wärme, wobei das Volumen der abgeleiteten Schadstoffe reduziert und dadurch sowohl die Effizienz des Zentralheizungsherdes erhöht als auch die Umweltbelastung herabgesetzt wird. Wenn keine Glut mehr vorhanden ist, wird empfohlen, den Primärluftregler zu schließen, damit der Zentralheizungsherd länger warm bleibt.

4.2 ANZÜNDEN

Zum Anzünden verwenden Sie als Brennstoff gut getrocknetes, sehr dünnes Scheitholz zusammen mit den im Handel erhältlichen speziellen Zündhilfen. Solange sich der Schornstein nicht erwärmt hat, können Probleme bei der Verbrennung auftreten. Wie viel Zeit erforderlich ist, hängt vom Schornstein und den Witterungsbedingungen ab. Nachdem der Herd richtig angeheizt wurde, bleibt das Feuer bis zum Abbrand des Heizmaterials erhalten. Durch wiederholte Beladungen des Befeuerungsraums mit Holz kann die Brenndauer verlängert werden. Der Holzherd ist für eine intermittierende Verbrennung geeignet.

4.3 ANHEIZKLAPPE (ST 90)

Um das Anzünden des Feuers bei kaltem Schornstein zu erleichtern, sind die Modelle mit Backofen mit einer durch einen ausziehbaren Hebel gesteuerten Anheizklappe ausgestattet (siehe Abb. 23). Durch diese Vorrichtung wird eine direkte Verbindung zwischen Brennkammer und Rauchabzug hergestellt, wodurch der Zug des Zentralheizungsherdes verbessert wird. Der Hebel wird bei kaltem Zentralheizungsherd herausgezogen und nach gutem Anbrennen wieder geschlossen.

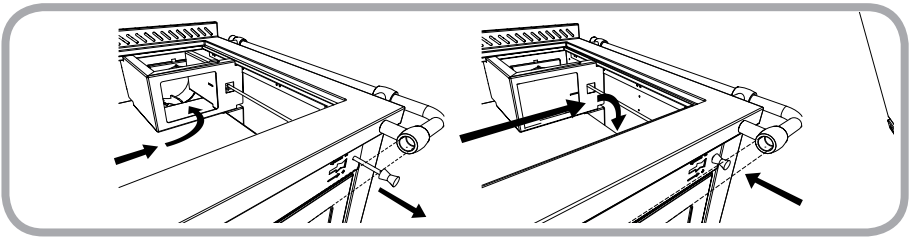


Abb. 23 - Anheizklappe

ACHTUNG! Sobald das Feuer lebhaft brennt, die Anheizklappe schliessen, damit sich die Wärme auf alle Teile des Herdes verteilt. Der Herd ist für den Betrieb mit geschlossener Anheizklappe ausgelegt. Bei Betrieb mit offener Klappe sind Leistung und Heizkraft des Herdes eingeschränkt.

4.4 BACKEN UND BRATEN IM BACKOFEN (ST 90)

Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab. Insbesondere kann durch Verstellen des Primärluftreglers und somit der Verbrennungsgeschwindigkeit ein möglichst gleichmäßiger Abbrand erzielt werden, um eventuellen plötzlichen Temperaturwechsel im Inneren des Backofens zu vermeiden. Falls der Zentralheizungsherd noch kalt ist und man den Backofen aufheizen möchte, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Verbrennungsgeschwindigkeit zu drosseln. Die Zentralheizungsherde sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Zum Anbraten der Speisen empfiehlt es sich, sie im oberen Teil des Backrohrs zu platzieren; bei gleichmäßigem Schmoren hingegen ist es besser sie in der Mitte einzuschieben. Für gleichmäßiges Backen und Braten kann man entweder den Grill oder das Backblech nach halber Kochzeit um 180° drehen. Zum richtigen Backen von z.B. Mürbteigkeksen muss der Backofen auf 150°C vorgeheizt und auf dieser Temperatur gehalten werden, indem bei jeder Beladung ca. 1 Kg Brennholz bis zum Erreichen der Glut aufgelegt wird. Nachdem im Backrohr eine stabile Temperatur erreicht wurde, das Backblech mit den Keksen in der Mitte einschieben und 10 Minuten backen; dann herausnehmen, komplett drehen, wieder in der Mitte einschieben und für weitere 5 Minuten backen. Zum Schluss Backblech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen.

4.5 BACKOFENBELEUCHTUNG (ST 90)

Die Zentralheizungsherde mit Backofen sind mit einer elektrischen Innenbeleuchtung zur bequemen Kontrolle des Back- und Bratvorganges ausgestattet. Bei Herden in Standardausführung befindet sich der Lichtschalter seitlich der Holzlade. Um ihn zu betätigen muss diese herausgezogen werden (siehe Abb. 24). Bei Zentralheizungsherden mit Rundbogennische befindet sich der Lichtschalter in der Mitte des oberen Sockelteils (Siehe Abb. 25).

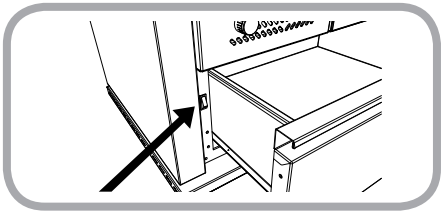


Abb. 24 - Standardlichtschalter

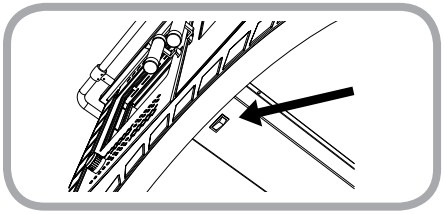


Abb. 25 - Lichtschalter bei Holzherden mit Rundbogennische

4.6 DAMPFABLEITUNGSVENTIL (ST 90)

Beim Backen oder Braten gewisser Speisen kann es manchmal zu übermäßiger Dampfbildung im Inneren des Backrohrs kommen. Aus diesem Grunde ist das Modell ST 90 mit einem Ventil zur Dampfableitung ausgestattet. Das Ventil befindet sich im Innenraum des Backrohrs an der Seitenwand und kann bei Bedarf durch Drehen zum Öffnen der Belüftungsschlitze vor dem Anheizen des Zentralheizungsherdes, um Verbrennungen zu vermeiden, betätigt werden.

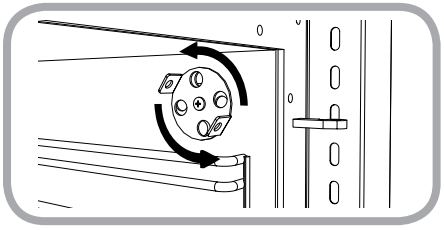


Abb. 26 - Dampfableitungsventil bei Mod. ST 90

4.7 SCHUTZ FÜR DIE FEUERRAUMTÜR

Zum Lieferumfang der Zentralheizungsherde Serie ST und generell, falls verfügbar, bei allen Holzherden mit Sichtfenster an der Feuerraumtür gehört auch ein Stahlschutz, der beim Kochen oder in Anwesenheit von Kindern zum Abschirmen der Tür verwendet wird. In allen anderen Fällen können Sie ihn je nach individuellen Bedürfnissen anbringen. Der Schutz wird bei ausgeschaltetem, kaltem Herd an der geöffneten Feuerraumtür durch Einrasten befestigt.

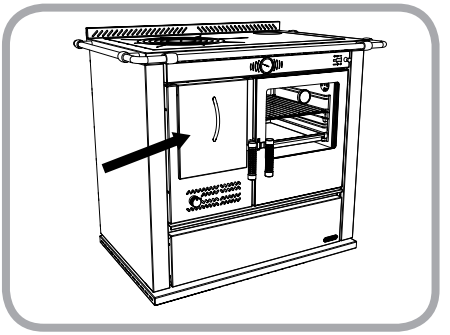


Abb. 27 - Schutz für die Feuerraumtür

4.8 ZUBEHÖRFACH

Im Inneren der Holzschublade befindet sich ein kleines Zubehörfach welches als praktische Ablage für kleine Teile, um diese getrennt vom Brennholz aufzubewahren, dient.

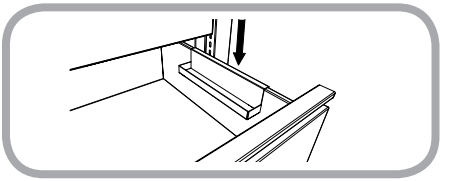


Abb. 28 - Zubehörfach

4.9 BACKBLECHHALTER (ST 90)

Im Lieferumfang des Zentralheizungsherdes steht ein Backblechhalter zur Verfügung, anhand dessen - ohne Einsatz von Topflappen oder Tüchern - das Backblech sicher und problemlos aus dem heißen Backrohr genommen werden kann. Der Halter wird einfach am Rand des Backblechs angebracht und mit beiden Händen verwendet.

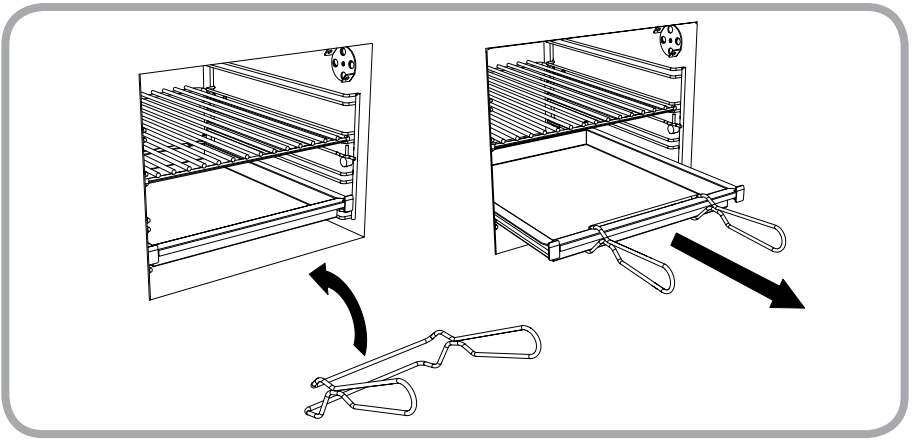


Abb. 29 - Backblechhalter

4.10 BACKBLECH AUF TELESKOPSCHIENEN (ST 90)

Alle Zentralheizungsherde mit Backrohr sind mit einem Teleskopschienensystem für den sicheren und festen Halt des Backbleches ausgestattet.
Auf diese Weise lässt sich das Backblech auf den kippsicheren Schienen komplett aus dem Backrohr ausfahren, mit dem Vorteil, dass sich die Bedienbarkeit des Herdes praktischer gestaltet, da beide Hände frei zum Bearbeiten und Entnehmen der Speisen sind. Der Teleskopauszug ist nur in einer Ebene im Inneren des Backrohrs eingesteckt, er kann jedoch bequem in die untere, mittlere oder höhere Ebene flexibel umgesteckt werden. Mögliche Positionierungen siehe Abbildung 30.

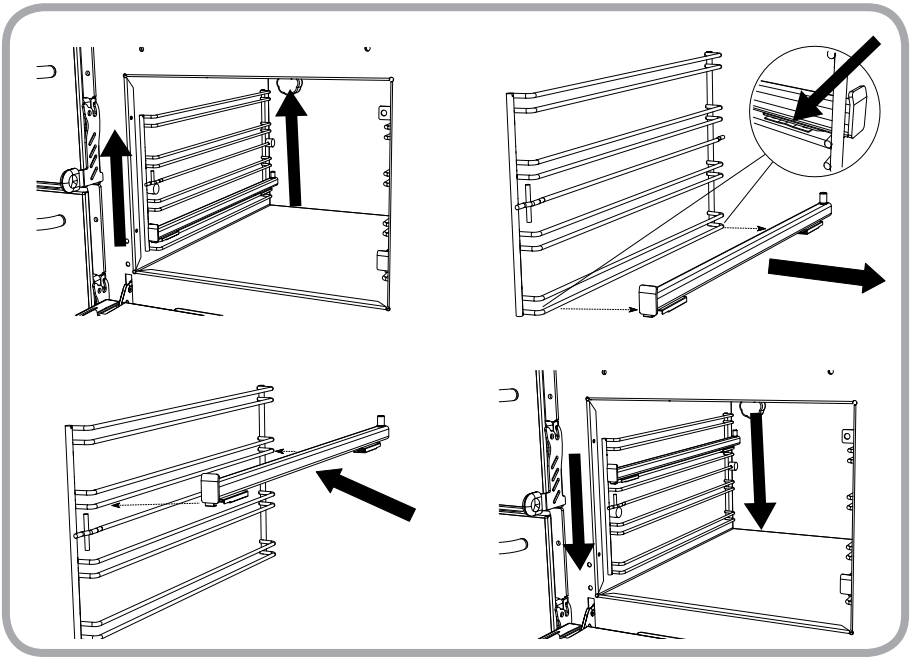


Fig. 30 - Vorgangsweise zum Umstecken des Teleskopauszugs.

4.11 HERDPLATTENABDECKUNG (SONDERAUSSTATTUNG)

Für alle Herde ist auf Anfrage eine Herdplattenabdeckung aus Edelstahl, die nur bei kaltem Herd als bequeme Abstellfläche genutzt werden kann, verfügbar. Dadurch erhält man eine gleichmäßige, ebene Arbeitsfläche. Bevor Sie die Herdplatte abdecken, kontrollieren Sie stets, dass sie sauber und nicht feucht ist und alle nötigen Wartungsarbeiten vorgenommen wurden.

5. WARTUNG

5.1 REINIGUNG

Ein Zentralheizungsherd ist leistungsfähiger wenn er in allen seinen Teilen frei von Verbrennungsrückständen ist. Ein sauberer Zentralheizungsherd erleidet weniger Schäden durch Abnützung und Verschleiß. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie er benutzt wird ebenso wie von der Qualität des verwendeten Brennstoffes. Auf jeden Fall muss einmal jährlich eine Reinigung durch einen spezialisierten Techniker vorgenommen werden. Alle in der Folge angeführten Wartungsarbeiten dürfen nur bei kaltem Zentralheizungsherd ausgeführt werden.

5.2 ENTFERNEN DER ASCHE

Eine zu große Menge an Verbrennungsrückständen im Inneren des Feuerraums behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr und konsequente Herabsetzung der effektiven Leistung des Herdes. Darüber hinaus kann auch der Rost davon Schaden nehmen. Aus diesem Grunde müssen Asche und Ruß regelmäßig aus dem Feuerraum entfernt werden. Zuerst entfernt man mit dem hierzu bestimmten Gerät (Schürhaken) alle Rückstände aus dem Feuerraum, dann entleert man den Aschekasten und kontrolliert, ob nicht eventuell auch Asche aus dem Kasten gefallen ist. Von Zeit zu Zeit ist es ratsam, die Kochplatte zu entfernen um alle internen Flächen des Herdes abzuschaben und auszubürsten.

5.3 VERWENDUNG DER REINIGUNGSTÜR (ST 90)

Um auch in schlecht zugänglichen Bereichen eventuelle Rückstände an Asche und Ruß optimal entfernen zu können, ist das Modell ST 90 mit einer Reinigungstür unter dem Backofen ausgestattet. Zum Reinigen einfach die Schraubknöpfe lösen und mit dem Schaber alle Rückstände entfernen. Klappe wieder anbringen.

5.4 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Die Edelstahlteile werden bei kaltem Herd mit neutralen Reinigungsmitteln oder
- bei hartnäckigen Verschmutzungen - mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern gereinigt. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche (stets in Richtung der Bürstung) mit einem weichen Tuch trocken. Es kann vorkommen, dass sich sofort nach der Herdinstallation oder durch den Kochvorgang vor allem an der Oberfläche des Edelstahl-Herdrahmens eine Oxidationsschicht bildet. Auch in diesen Fällen wird durch eine gründliche Reinigung alles wieder wie neu. Auf Anfrage liefert Rizzoli spezielle Edelstahlreiniger. Zur Reinigung von emaillierten oder lackierten Teilen niemals scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten bis es die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.

5.5 REINIGUNG DER SICHTFENSTER

Das Sichtfenster der Backofen- und Feuerraumtür kann mit handelsüblichen Glasreinigungsmitteln gereinigt werden. Die Innenseite der Feuerraumtür reinigt sich während des Betriebs von selbst; hin und wieder kann jedoch auch eine manuelle Reinigung derselben erforderlich sein, indem man die Innenscheibe durch Lösen der vier Schrauben abmontiert.

ACHTUNG! Die Reinigung des Sichtfensters darf nur erfolgen, wenn der Herd kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden.

5.6 HOLZSCHUBLADE

Zum Herausnehmen der Holzschublade genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen, sie dann leicht anzuheben und gleichzeitig durch Ziehen zu entfernen. Auf diese Weise hat man auch Zugriff auf die Unterseite des Zentralheizungsherdes. Zum Wiedereinsetzen der Schublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

ACHTUNG! Keine leicht entflammbaren Produkte in der Holzschublade aufbewahren! Die gelagerten Gegenstände dürfen keinesfalls bis an den oberen Rand der Holzlade reichen.

5.7 REINIGUNG UND PFLEGE DER HERDPLATTE

Die Spezialstahl-Herdplatten der Zentralheizungsherde erfordern eine regelmässige Reinigung und Pflege und zwar insbesondere nach jedem Gebrauch, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Reinigen Sie diese stets in noch lauwarmen Zustand, damit eventuelle Feuchtigkeit optimal verdunsten kann und somit Fleckenbildung verhindert wird. Die kalte Herdplatte auf keinen Fall mit Wasser reinigen. Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder andere Rückstände verstopft werden, da dadurch die Herdplatte auch bleibende Verformungsschäden aufweisen könnte. Falls nötig, sind auch vom Anschlag zwischen den Ringen eventuelle Kochrückstände zu entfernen. Die Herdplatten sind alle mit nicht säurehaltigem Rostschutzöl vorbehandelt. Durch den täglichen Gebrauch wird das Öl nach und nach abgetragen und deshalb können sich, wenn länger Wasser auf der Platte verbleibt, kleine Rostflecken bilden. In diesem Falle reicht es, die Platte mit einem Lappen, der mit einem nicht säurehältigen Reinigungsöl getränkt wurde, abzuwischen. Falls der Rostfleck schon längere Zeit auf der Herdplatte ist, kann es erforderlich sein, ihn mit feinem Schmirgelpapier oder mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schmirgelschwamm abzuschleifen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht eine dünne Ölschicht auftragen.
Die Kochplatten nehmen mit der Zeit durch die Hitzeeinwirkung einen schönen gebräunten Farbton an; wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie das Reinigungsöl häufiger auf. Zum Lieferumfang des Zentralheizungsherdes gehören auch zwei exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Packungen. Zum Entfernen der Platte wird diese einfach hochgehoben. Bei erneuter Auflage kontrollieren Sie, dass zwischen Platte und Edelstahlrahmen stets 1 oder 2 Millimeter Spielraum verbleibt, damit die Wärmeausdehnung nicht unterbunden wird.

5.8 WARTUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG (ST 90)

ACHTUNG! Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und vergewissern Sie sich, dass keine Spannung mehr vorhanden ist. Kontrollieren Sie, ob der Zentralheizungsherd abgeschaltet und kalt ist und die Glühbirne nicht einige Minuten zuvor brannte.

Die Glühlampe des Backofens ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Auch wenn sie speziell für diesen Einsatz entwickelt wurde, ist ihre Lebensdauer nicht uneingeschränkt. Eine eventuelle Ersatzlampe muss folgende technische Charakteristiken aufweisen: Halogenlampe 25W 230V 300 °C Sockel G9. Zum Austausch der Lampe entfernen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung, schrauben die Lampe heraus und ersetzen sie durch eine neue. Zum Schluss bringen Sie die Abdeckung wieder an. Von Zeit zu Zeit ist es erforderlich, bei kaltem Herd das Abdeckglas der Backofenbeleuchtung abzuschrauben um es von eventuellen Dunst- und Rauchablagerungen zu reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen und erneut einschrauben.

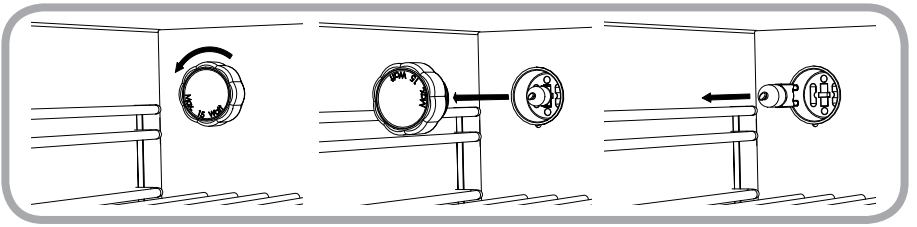


Abb. 31 - Austausch der Backofenlampe

5.9 WÄRMEAUSDEHNUNG

Während dem Betrieb des Zentralheizungsherdes unterliegen alle Herdbauteile Ausdehnungs- und kleinen Bewegungserscheinungen, die durch Temperaturschwankungen hervorgerufen werden. Dieses Phänomen darf auf keinen Fall unterbunden werden, da es Verformungsschäden und Rissbildungen hervorrufen könnte. Achten sie deshalb darauf, dass sowohl die externen wie auch internen Dehnungsfugen des Zentralheizungsherdes stets frei von Schmutz und gereinigt sind.

5.10 AUSTAUSCH VON HERDBAUTEILEN

Ein Großteil der Herdbauteile kann problemlos mit einem normalen Schraubenzieher abmontiert werden. Bei Anfragen in Bezug auf Zubehör oder Ersatzteile geben Sie immer die im Garantieschein oder auf dem Typenschild angeführte Seriennummer des Zentralheizungsherdes an. Das Typenschild finden Sie an einer Seite der Holzschublade.

6. WAS TUN, WENN...

Probleme	Anzeichen	Mögliche Lösungen
Funktionsstörung	Unregelmäßige Verbrennung. Unvollständige Verbrennung. Rauch dringt aus der Herdplatte. Rauch dringt aus anderen Herdteilen.	• Kontrollieren, ob der Primärluftregler offen ist • Kontrollieren, ob keine Asche und Verbrennungsrückstände den Rost verstopfen • Kontrollieren, ob der Rost nicht verkehrt montiert wurde (der flache Teile gehört nach Oben) • Kontrollieren, ob der Aufstellraum ausreichend belüftet wird und dass keine Dunsthauben oder andere Befeuerungsanlagen in Betrieb sind • Die richtige Bemessung des Schornsteines und des Anschlusses kontrollieren. • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht verstopft oder kürzlich gereinigt wurde • Überprüfen, ob das Abzugsrohr und die Anschlüsse dicht sind • Kontrollieren, ob keine anderen Geräte an denselben Rauchabzug angeschlossen sind • Den richtigen Standort des Schornsteinaufsatzes überprüfen; in windreichen Gegenden kann ein entsprechender Windschutz erforderlich sein • Kontrollieren, ob der Brennstoff geeignet, trokken und von guter Qualität ist • Kontrollieren, ob der Schornstein nicht bis unter den Holzherd reicht
Brand	Der Schornstein oder andere Teile im Bereich des Zentralheizungsherdes fangen Feuer.	• Die gesamte Luftzufuhr des Zentralheizungsherdes vollständig unterbrechen. • Türen und Fenster des Aufstellungsraums gut verschließen. • Sofort die Feuerwehr rufen.
Überhitzung	Der Zentralheizungsherd überhitzt sich. Das Backofenthermometer zeigt mehr als 300°C an.	• Backofentür öffnen.
Der Backofen heizt nicht genug auf.	Es gelingt nicht, den Backofen auf hohe Temperatur zu bringen.	• Kontrollieren, ob die Backofentür gut schließt. • Kontrollieren, ob die Anheizklappe geschlossen ist. • Den Zugregler auf höchste Öffnungsstufe einstellen. • Gutes, trockenes Kleinholz verwenden. • Kontrollieren, ob die Verbrennung mit lebhafter Flamme erfolgt. • Kontrollieren, ob der Rauchzug sauber und ohne Verstopfung ist.
Kondenswasser	Es setzt sich Kondenswasser im Inneren des Zentralheizungsherdes ab; mit der Zeit bilden sich auch Kohlenstoffablagerungen (Ruß). Anmerkung: Es ist normal, dass sich in der ersten Zeit nach der Inbetriebnahme etwas Kondenswasser durch das Austrocknen der Ausmauerung absetzt.	• Überprüfen, ob der Zentralheizungsherd komplett ausgetrocknet ist und sich gesetzt hat. • Sicherstellen, ob trockenes, gut gelagertes Holz verwendet wird. • Kontrollieren, ob der Schornstein keine Mängel aufweist. • Überprüfen, ob der Schornstein gut isoliert ist. • Überprüfen, ob der Schornstein nicht überdimensioniert ist. • Überprüfen, ob das Wasser im Heizkessel nicht unter einer Temperatur von 55-60°C zirkuliert.
Anheizprobleme	Es kann kein Feuer gemacht werden.	• Vorher den Aufstellungsraum lüften. • Kontrollieren, ob keine anderen Feuerungsstätten im gleichen Raum in Betrieb sind. • Die Anheizklappe öffnen. • Gut trockene, dünne Holzscheite verwenden. • Zeitungspapier oder handelsübliche Zündhilfen verwenden. • Falls nötig, leicht die Aschentür öffnen bis das Holz Feuer gefangen hat.
Rostflecken	Roststellen und Verformungen auf der Kochplatte.	• Kein Wasser für die Reinigung der Platte verwenden. • Die Platte wie vorgeschrieben regelmäßig reinigen und pflegen. • Den zuständigen Wiederverkäufer oder Kundendienst verständigen.
Feuchtigkeit im Backrohr.	Übermäßiger Dunst im Backrohr.	• Die hierfür bestimmten Dampfableitungsventile öffnen.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 TECHNISCHE DATEN ST 60 UND ST 90

Modell	ST 60	ST 90
Gewicht	177 kg	220 kg
Nennwärmeleistung	15,8 kW	22,3 kW
Raumheizvermögen	3,9 kW	8,0 kW
Heizleistung wasserseitig	11,9 kW	14,3 kW
Unterdruck im Schornstein	12±2 Pa	12±2 Pa
Abgastemperatur	329,9° C	249,1° C
Abgasmassenstrom	15,2 g/s	18,2 g/s
Rauchrohrdurchmesser	Siehe Punk 2.3 der Gebrauchsanweisung	
Inhalt Heizkessel	15 liter	12 liter
Max. Betriebsdruck	2 bar	2 bar
Max. Fassungsvermögen (Holz)	5,5 kg	6 kg
Autonomie	60 min.	60 min.
Leistung	68,0 %	79,8 %
Stromstärke	-	25W
Stromspannung	-	230 V
Frequenz	-	50 Hz

7.2 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG

Modell	ST 60	ST 90
Primärluft	Offen	Offen
Anheizklappe	-	Geschlossen

8. GARANTIE

8.1 ERKLÄRUNG ÜBER DIE FACHGERECHTE KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG

Die Firma Rizzoli garantiert, dass das Gerät alle internen Kontrollen und Abnahmen bestanden hat, dass es in einwandfrei funktionierendem Zustand und ohne Fabrikations- oder Materialfehler ist. Das Gerät ist das Ergebnis der jahrzehntelangen Erfahrung der Firma Rizzoli, die hiermit dessen fachgerechte Konstruktion und Ausführung garantiert.

8.2 ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie hat eine Dauer von 2 Jahren ab Kaufdatum. Sie gilt ausschließlich für den Erstkäufer und kann nicht übertragen werden.
Bei Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung usw.) und die dem Gerät beiliegende Garantiekarte (bitte sorgfältig aufbewahren) vorweisen.

8.3 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, nach ihrem freien Ermessen die zur Lösung des Garantiefalls am Besten geeigneten Maßnahmen zu ergreifen. Ausgetauschte fehlerhafte Teile verbleiben im Besitz der Firma Rizzoli. Die Firma Rizzoli behält sich das Recht vor, die Durchführung eventueller Garantieleistungen entweder an Ort und Stelle oder direkt in ihrem Werk vorzunehmen. Für Garantieleistungen an Ort und Stelle wird dem Kunden die zu diesem Zeitpunkt geltende Anfahrtspauschale verrechnet. Diese Pauschale entfällt, falls der Holzherd vor weniger als 3 Monaten gekauft wurde. Anfallende Transportspesen bei Reparaturen durch eines der Kundendienstzentren der Firma Rizzoli gehen zu Lasten des Kunden.

8.4 MATERIALFEHLER

Eventuelle Materialfehler oder -mängel müssen innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware beanstandet werden. Die Firma Rizzoli leistet in jedem Falle nur Gewähr zum Austausch der im Lieferumfang angeführten Waren und übernimmt keine weiteren Verantwortungen.

8.5 VOM GARANTIEANSPRUCH AUSGESCHLOSSENE TEILE

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Defekte Teile aufgrund nachlässiger und unsachgemäßer Handhabung.
- Defekte Teile aufgrund Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch angeführten Anleitungen.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Herdes und konsequenter Überhitzung desselben.
- Schäden auf Grund von Anschluss des Holzherdes an einen nicht geeigneten Rauchabzug.
- Defekte Teile aufgrund unterlassener oder nur teilweiser Befolgung der in Kraft stehenden nationalen und örtlichen Bestimmungen und Vorschriften.
- Defekte Teile aufgrund nicht fachgerechter Montage.
- Defekte Teile aufgrund von Reparaturen, die nicht vom autorisierten Rizzoli-Kundendienst vorgenommen wurden.
- Verbrauchsmaterial wie Lampen, Roste, Dichtungen, Backblech, Glasscheiben usw.

8.6 LEISTUNGEN NACH ABLAUF DER GARANTIE

Eventuelle Leistungen nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Nichtanwendbarkeit derselben werden zu den jeweils geltenden Tarifen verrechnet. In diesem Falle werden auch die Kosten für die ersetzten Teile in Rechnung gestellt.

8.7 HAFTUNG

Die Firma Rizzoli haftet nicht für direkte oder indirekte, durch Produktdefekte aufgrund von Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angeführten nationalen und örtlichen Normen und Vorschriften, verursachte Personen- oder Sachschäden.

8.8 GERICHTSSTAND

Für jegliche Streitigkeiten und Beanstandungen ist der Gerichtshof Trient zuständig.

Hinweis

Die Firma Rizzoli GmbH ist ständig bemüht, ihre Produkte zu verbessern und behält sich deshalb das Recht vor, eventuelle Änderungen in diesem Handbuch ohne Vorankündigung vorzunehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ANWEISUNGEN	S.	30
1.1	Sicherheitshinweise	S.	30
1.2	Herdbauteile	S.	31
1.3	Zubehör	S.	32
1.4	Zentralheizungsherde mit Rundbogennische	S.	32
1.5	Empfohlener Brennstoff	S.	33
1.5	Andere Brennstoffe	S.	33
2.	MONTAGE	S.	33
2.1	Hinweise	S.	33
2.2	Schornstein	S.	34
2.3	Richtige Abmessungen und Formen des Schornsteins	S.	34
2.4	Richtiger Anschluss an den Schornstein	S.	34
2.5	Rauchrohranschlüsse	S.	35
2.6	Frischluftzufuhr	S.	36
2.7	Elektrische Anschlüsse (ST 90)	S.	36
2.8	Montage der Herdstange	S.	37
2.9	Türanschlag wechseln (ST 60)	S.	39
2.10	Innenauskleidung (ST 90)	S.	40
2.11	Vor der ersten Inbetriebnahme	S.	41
3.	HEIZUNGSANLAGE	S.	41
3.1	Allgemeines	S.	41
3.2	Anschluss an die Heizungsanlage	S.	41
3.3	Hilfsanschlüsse	S.	41
3.4	Thermostat	S.	41
3.5	Sicherheit	S.	42
3.6	Sicherheitswärmetauscher	S.	42
3.7	Beispiele	S.	43

INHALTSVERZEICHNIS

4.	GEBRAUCH	S.	46
4.1	Primär- und Sekundärluft	S.	46
4.2	Anzünden	S.	46
4.3	Anheizklappe (ST 90)	S.	46
4.4	Backen und Braten im Backofen (ST 90)	S.	47
4.5	Backofenbeleuchtung (ST 90)	S.	47
4.6	Dampfableitungsventile (ST 90)	S.	47
4.7	Schutz für Die Feuerraumtür	S.	48
4.8	Zubehörfach	S.	48
4.9	Backblechhalter (ST 90)	S.	48
4.10	Backblech auf Teleskopschienen (ST 90)	S.	49
4.11	Herdplattenabdeckung (Sonderausstattung)	S.	49
5.	WARTUNG	S.	50
5.1	Reinigung	S.	50
5.2	Entfernen der Arsche	S.	50
5.3	Verwendung der Reinigungstür (ST90)	S.	50
5.4	Reinigung der sichtbaren Teile	S.	50
5.5	Reinigung der Sichtfenster	S.	50
5.6	Holzschublade	S.	51
5.7	Reinigung und Pflege der Herdplatte	S.	51
5.8	Wartung der Backofenbeleuchtung	S.	51
5.9	Wärmeausdehnung	S.	52
5.10	Austausch von Herdbauteilen	S.	52
6.	WAS TUN, WENN ...	S.	53
7.	TECHNISCHE DATEN	S.	54
7.1	Technische Daten ST 60 und ST 90	S.	54
7.2	Einstellungen Nennwärmeleistung	S.	54
8.	GARANTIE	S.	55
8.1	Erklärung über die fachgerechte Konstruktion und Ausführung	S.	55
8.2	Allgemeine Klauseln	S.	55
8.3	Garantiebestimmungen	S.	55
8.4	Materialfehler	S.	55
8.5	Vom Garantieanspruch ausgeschlossene Teile	S.	55
8.6	Leistungen nach Ablauf der Garantie	S.	55
8.7	Haftung	S.	56
8.8	Gerichtsstand	S.	56

The use of economic and ecologic combustibles, the sweet warm of natural fire, the sweet fragrance of the wood of our forests are the qualities that make indispensable wood fired cookers in every house.
Your choice fell upon a Rizzoli cooker, result of a tradition started in 1912 when Carlo Rizzoli began the production of wood fired cookers with the typical style of the valley in the dolomites.
Year after year Rizzoli continued to refine its cookers using even more advanced technologies, but without losing contact with the elegance, the beauty and the functionality of the original product.

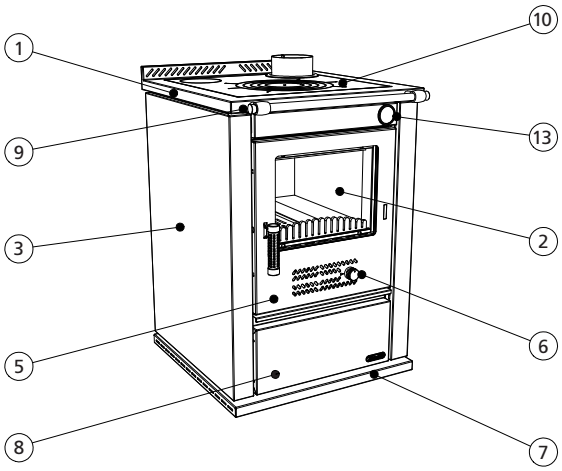
1. WARNINGS

1.1 INSTRUCTIONS

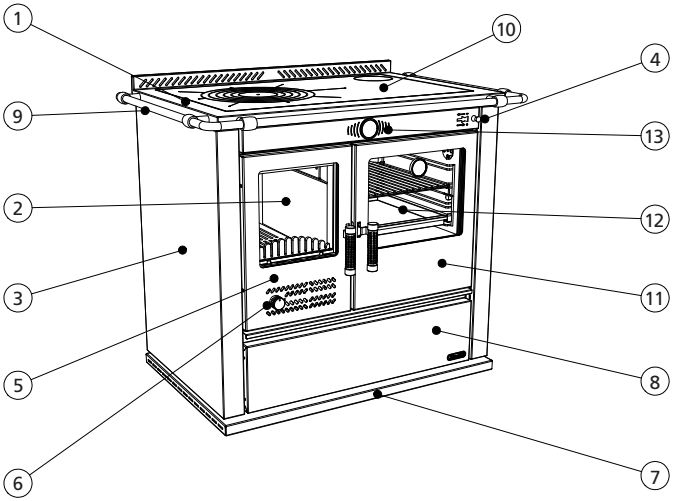
- During the installation and the connection to the chimney it is necessary to follow strictly what is requested from all the European, national and local laws.
- For the connection of the device to the chimney you must contact a chimney-sweeper anyway.
- The extracting fans, if working in the same room in which the device is installed, may generate problems if there is not enough ventilation.
- The grids and the ventilation holes must not be obstructed when you use the device.
- The installation must ensure that it is possible to clean the device and the flue.
- During the cooking and in general when using the thermal cooker you should not wear easily inflammable dresses.
- When using the thermal cooker, some parts of the device may be very hot, keep attention not to lean and not to touch by hand hot parts (frame, plate and doors). Keep more attention in presence of children.
- The fire door must always be closed except for lighting operations, fire feeding operations and cleaning of ash drawer.
- The first lightings of the thermal cooker and the first seasonal lightings must be done with temperate fire (not much combustible), in order to prevent possible breakings of the internal parts.
- Check regularly the seals, the carbon and ash residuals of the thermal cooker, of the fume-circuit and of the chimney connection. Contact regularly an experienced technician for checking and cleaning of the thermal cooker. Clean the plate after every use of the thermal cooker and make regularly the specific maintenance as described at point 5.7.
- Clean the chimney at least every six months of continuative use or at least once a year.
- In addition to the cleaning, to the verify of the seals and to the maintenance of the plate, it is not necessary any other specific periodic maintenance for the thermal cooker.
- After a long period in which you do not use the cooker, check carefully that obstructions are not present and that the thermal cooker works regularly.
- Use only original or authorized spare parts.
- Do not make any unauthorized modification to the thermal cooker.

1.2 PARTS OF THE THERMAL COOKER

ST 60



ST 90



Picture 1

1	Frame	6	Primary air hand grip	12	Oven
2	Boiler	7	Base	13	Boiler thermometer
3	Side	8	Wood box		
4	Starting device	9	Handrail		
5	Combustion chamber's door	10	Plate		
		11	Oven's door		

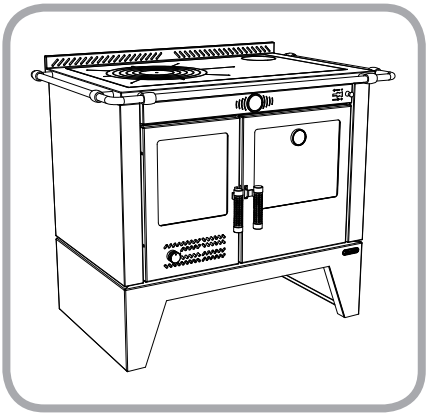
1.3 ACCESSORIES

Together with the wood fired cookers you will find some accessories that simplify the installation, the maintenance and the daily use of the device.

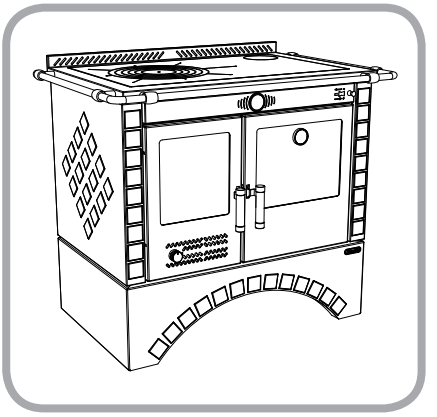
- Instruction booklet
- Green booklet and warranty certificate of the wood fired thermal cooker
- Warranty certificate of the refractory Bricks (ST90)
- Grill for the oven (ST90)
- Baking-pan and holder (ST90)
- Ash drawer
- Poker
- Scraper (ST90)
- Devices for the connection of the exhaust-pipe
- Oil for the care of the plate
- Cleaning oil for the plate
- Abrasive sponge
- Hex key for disassembling the handrail (ST90)
- Restoring screws for the disassembly of the handrail (ST90)
- Glove
- Protection for the fire door
- Glove box for woodbox

1.4 THERMAL COOKERS WITH HOLLOW

ST thermal cookers may be created with a rounded or bevelled hollow. With this variation, the lower part of the thermal cooker is made of a base that matches the finish of the cooker.
The wood box is not present. The wood may be kept in the apposite hollow made in the base. Be careful when moving the wood in the hollow in order not to scratch the covering.



Picture 2 - ST 90 Thermal Cooker with empty bevelled vain



Picture 3 - ST 90 Thermal Cooker with rustic bow

1.5 RECOMMENDED COMBUSTIBLES

ST serie Thermal cookers are built to use wood for burning. We recommend to use good quality wood, dry, seasoned (maintained for two years in ventilated places an repaired from rain) and possibly broken.
Using good quality wood is warranty of good heating power and avoid the forming of carbon residuals.
To avoid dissipation of energy and eventual deforming and damaging processes you must not use excessive combustible, follow strictly what is written in the technical data in chapter 7.

1.6 OTHER COMBUSTIBLES

Other combustibles and refuses, for example plastic, enamelled or treated wood or carton must not be burned. Using this materials cause serious damage not only to environment but also to thermal cooker and chimney.

2. INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES

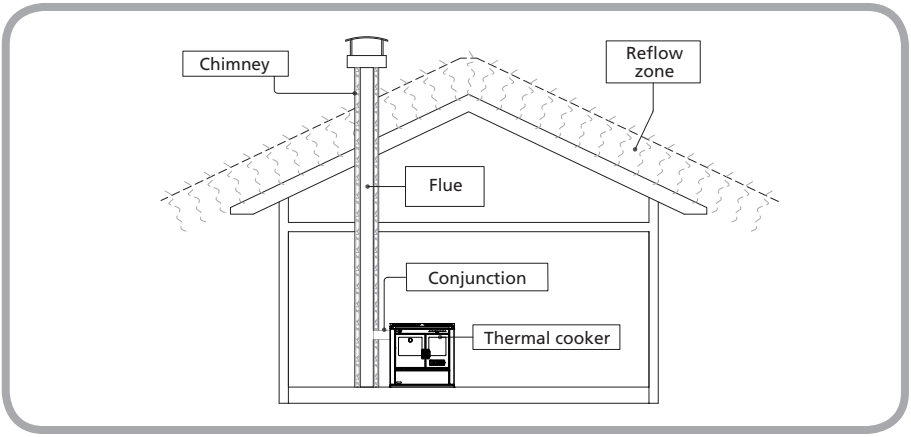
ST thermal cookers must be installed by experienced people according to technical laws UNI 10683 and UNI 10412-2. In particular it is important to pay attention to the connection to an appropriate heating system and to the chimney, which must be suited and dimensioned according to the device.
For ST 90 must also be done the connection to AC power in order to make the oven light working. When placing the thermal cooker, you must pay attention to prevent damages. Do not drag the thermal cooker, move it keeping it lifted from the floor. The thermal cooker must not be moved making effort on the handrail or on the handles. For thermal cookers to be enclosed, be sure to maintain the minimal safety distances in case of inflammable materials or sensible to high temperatures as written in table 1. In case of floor made of inflammable materials it is necessary to put a fire-proof protection on the floor in font of the fire door. The protection must extend for a minimum of 50 cm in front and for a minimum of 30 cm sideways over the fire door.
If the cooker is framed between not sensible to heating materials, it is necessary anyway to keep a minimum distance of 1-2 mm to allow the dilatation of the materials when the temperature changes.

Model	Sideways	Rear	Front	Above
ST 60	30 cm	32 cm	80 cm	70 cm
ST 90	35 cm	33 cm	80 cm	70 cm

Table 1 - Safety distances from inflammable or sensible to temperature materials.

2.2 CHIMNEY

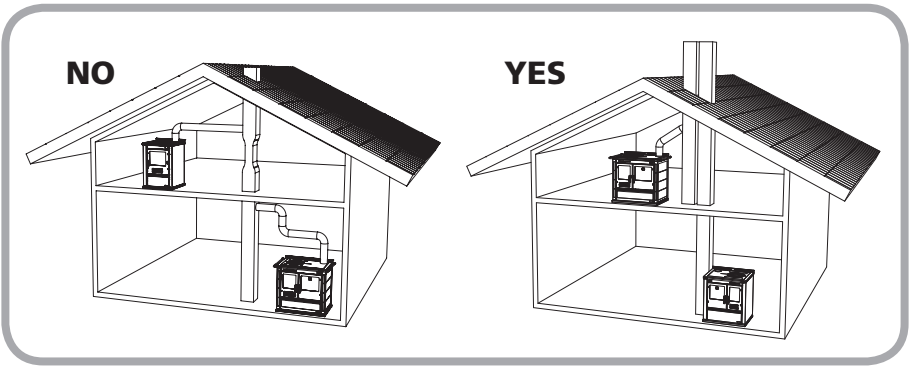
Chimney has a main importance for the correct working of a wood fired thermal cooker. The thermal cookers work at their best only if the chimney matches the building laws. Call an experienced technician or a local chimney-sweeper for every problem dealing the chimney, the exhaust-pipe and connection with the thermal cooker.



Picture 4 - The parts of the chimney

2.3 DIMENSIONS AND CORRECT FORMS OF CHIMNEY

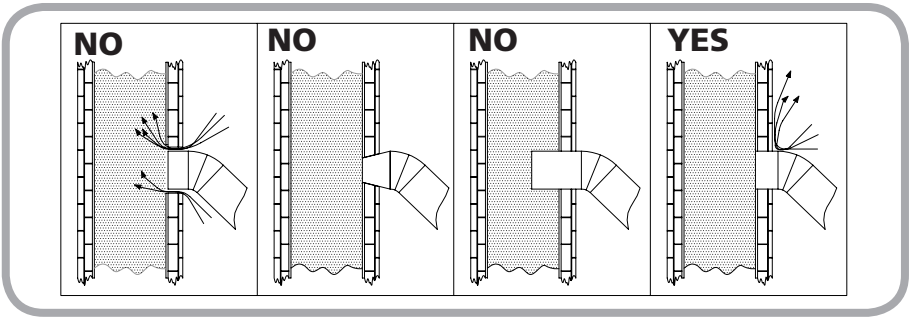
Chimney must match the existing laws. For ST 60 the diameter of the exhaust-pipe should be 15 or 16 cm. For ST 90 the diameter of the exhaust-pipe should be 16 or 18 cm. The connection to a flue shorter than 4 m is not allowed. The thermal cooker must not be connected to a shared flue, moreover the connection should be linear as more as possible, without horizontal parts (see picture 5).



Picture 5 - Examples of correct and uncorrect chimney execution

2.4 CORRECT CONNECTION TO CHIMNEY

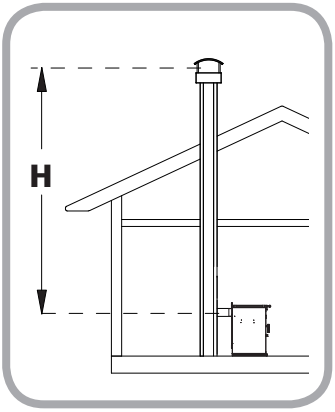
In picture 6 you can see some examples for a correct connection of a wood fired thermal cooker. For a safe connection to the flue, we suggest to use a double isolation of the wall. The connection between the double isolation and the flue must be well sealed.
It is very important that the connection between the thermal cooker and the flue is as short as possible. The connection must be always placed horizontally or inclined upwards, never downwards. Bended or winding parts of pipe must be avoided.
The connection between the thermal cooker and the flue must be well fixed and sealed. The connections must not cross inflammable or sensible to high temperatures furnitures.



Picture 6 - Examples of correct and uncorrect chimney hood connection

Model	ST 60	ST 90
Ø entrance	130 mm	140 mm
Ø flue H < 4m	Draught not guaranteed	
Ø flue 4 m < H < 6m	160 mm	180 mm
Ø flue H > 6m	150 mm	160 mm
Necessary depression	12 Pa	12 Pa

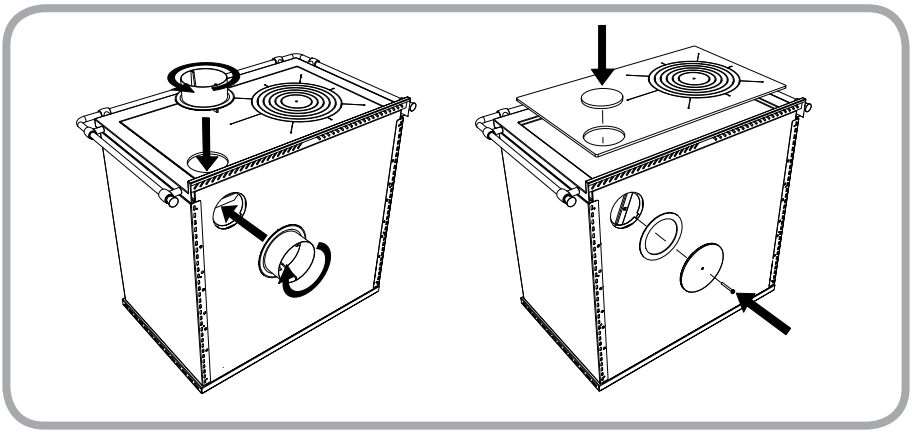
Table 2 - Indications for the dimension of the chimney according to its height



Picture 7 - H dimension for the sizing of the flue

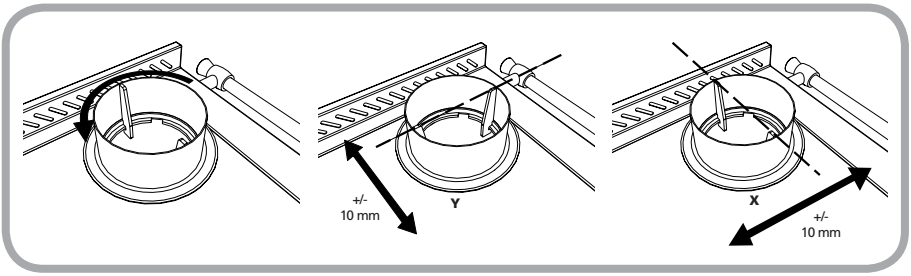
2.5 PREDISPOSITION OF THE SMOKE OUTLET

ST 60 is endowed with the predisposition for exhaust-pipe only on the top, rightwards and leftwards. ST 90 is endowed with the predisposition for the exhaust-pipe on the top and in the rear, rightwards or leftwards. The thermal cookers is given with both the flue outlets covered. To connect the thermal cooker you must modify one output removing the cap from the output you want use and inserting the entrance device (picture 8).



Picture 8 - Predisposition of the smoke outlet

This connector allows a tolerance of about 1 cm in order to make the installation easier. The tolerance is available according to a single direction that depends on the orientation of the connector (see picture 9).



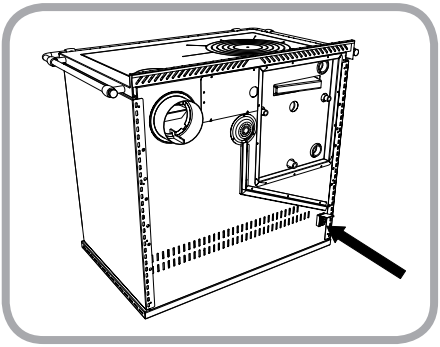
Picture 9 - Tolerance for smoke outlet on the top or rear. The tolerance depends on the orientation of the conjunction.

2.6 VENTILATION

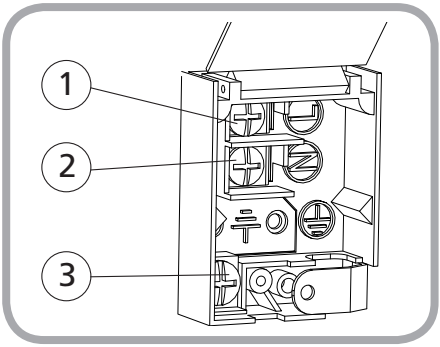
The exchange of air must be ensured in the place in which the cooker is installed, specially if the room is small and the windows and door frames have hermetical closure. The flow of air must be ensured also in presence of other combustion devices, aspiring hoods, chimneys or vent-holes. The air intake must have a minimum surface of 80 cm².

2.7 ELECTRIC CONNECTIONS (ST 90)

For ST 90 model, the connection to AC power for the thermal cookers with oven must be done by experienced people according to local laws. The installer is responsible for the correct connection according to safety rules. To make the connection you have to connect a network cable to the terminal board situated in the rear of the kitchen. In addition to the phase connection, it is obligatory the earthing of the device. The cable and the other electrical devices must be dimensioned for the electrical charge to sustain and must not touch points 50° hotter than the ambient temperature (picture 10).



Picture 10 - Position of the terminal board for the connection to AC power.



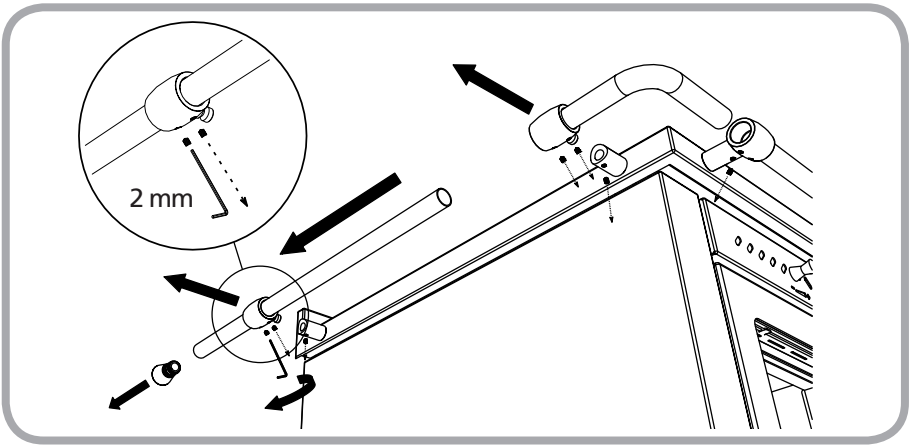
Picure 11 - Electric terminal board for the connection to AC power: 1.Line 2.Neutral 3.Earth

2.8 HANDRAIL PREDISPOSITION

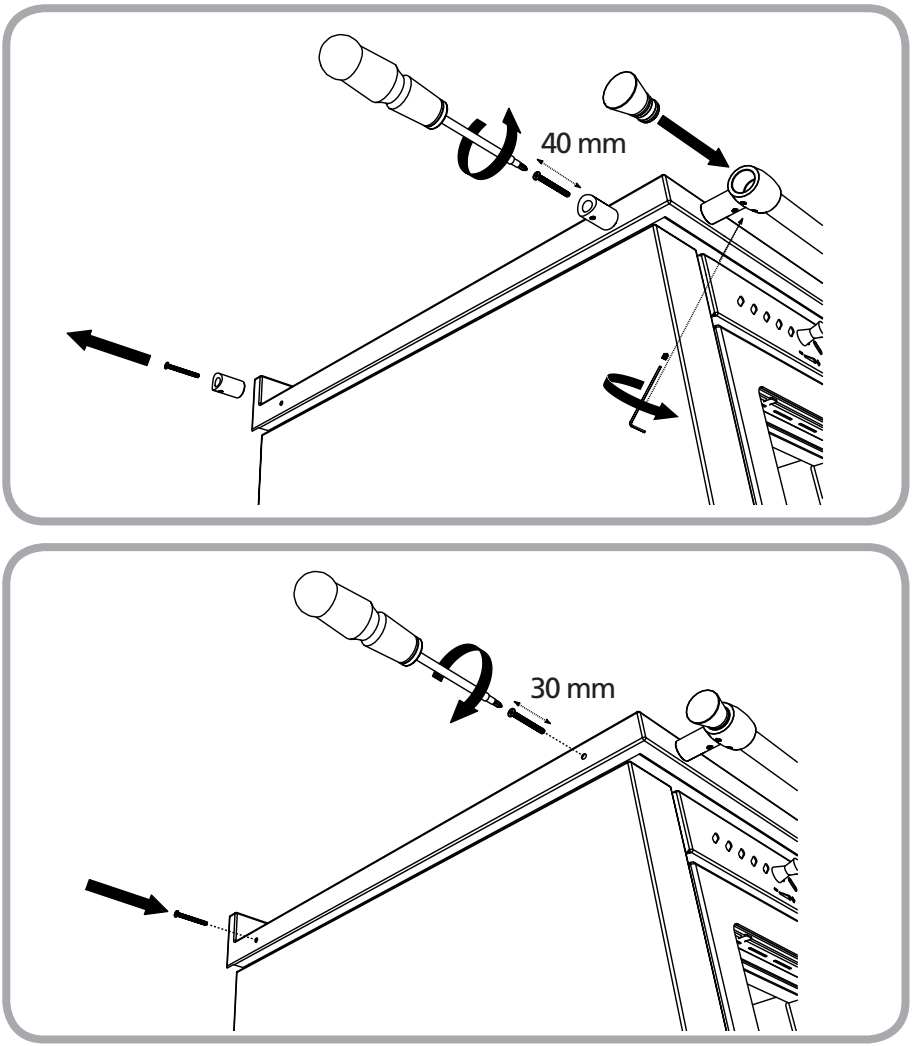
ST 90 thermal cooker is endowed with handrail on three sides (front, left side, right side). In some situations it may be necessary to remove the handrail from one or more sides. To make this operation, you need a star screwdriver and the hex key with the screws given together with the thermal cooker. First, you must remove the final part, which is just inserted by pressure. Then you have to release the hex head screws under the carrying of the handrail where necessary. Now you can extract the handrail bar from the carryings, then unthread the pommels of the carryings and the bend of the handrail.

Now you must insert the final part where was inserted the bend before, then remove the carryings with the star screwdriver, replace the fixing screws with the screws given as endowment and finally close again the hex head screws released before.

ST 60 is endowed with the frontal handrail only. It is possible to request the accessories to add the handrail to one or both sides. To make this operation you must release the two screws on the lateral border of the top, then add the two carryings fixing these with the special screws. Now, remove the final part from the side in which you want to



Picture 12a - Modification of the handrail



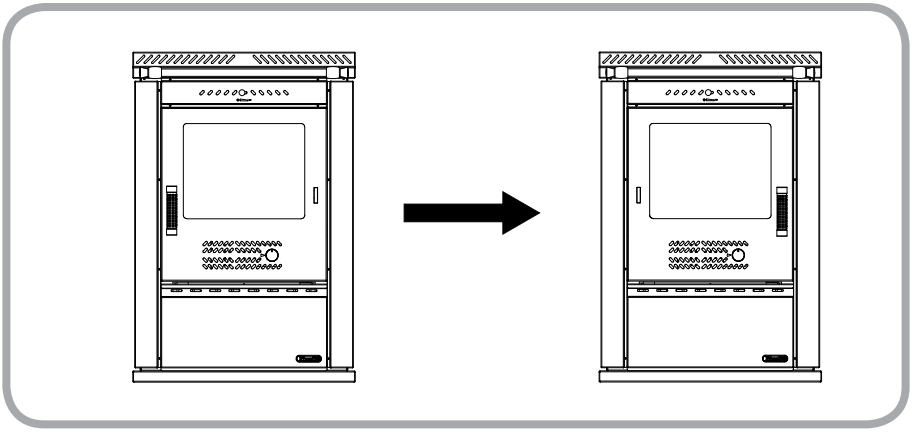
Picture 12b/c - Modification of the handrail

add the handrail and insert the bend and the remaining parts of the handrail. Last operation, fix the hex head screws with the special hex key and insert the final part.

WARNING! do not lean inflammable objects on the handrail, like kitchen rags or pinches. Do not hang the linen to dry on the handrail.

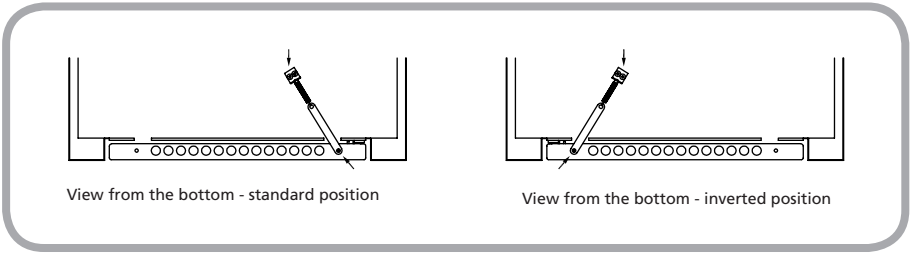
2.9 INVERSION OF THE DOOR OPENING (ST 60)

In ST 60 thermal cooker, the fire door opens from left to right but it is possible to invert the opening way; so becomes easier the use of the thermal cooker if you have few space on the left side of the thermal cooker.
We suggest to make this operation during the first installation, anyway you can also make this in a second time. These operations must be done when the thermal cooker is cold.

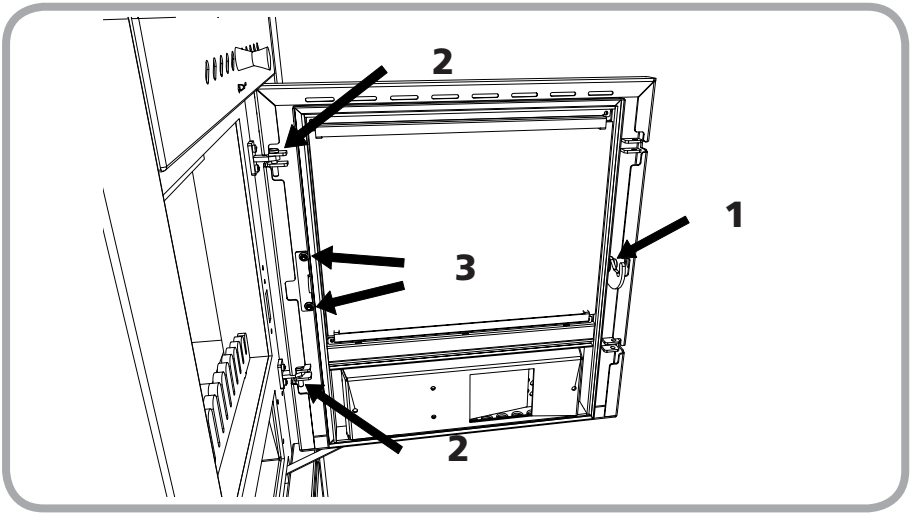


Picture 13 - Inversion of the door opening

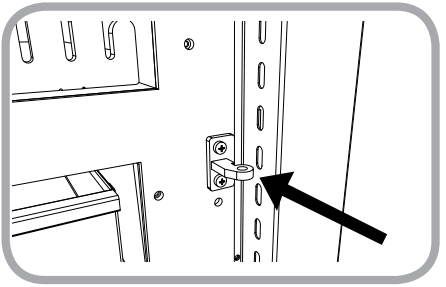
To invert the door opening, you have to use the following tools: star screwdriver, hex key n.6, tubular box wrench n.7, pliers.
This is the proceeding:
1) remove the wood box
2) move the spring device which is on the superior wall in the wood room from the right to the left part. To make this you have to remove and keep apart the screw which fix the device to the door: then remove the other two screws, replace the device on the right and fix to the structure. The connection of the device to the door has to be made in the end (picture 14).
3) Remove the two steel thorns that works as pins paying attention not to make the door fall. This operation must be done from the inside with the door open: you can help yourself using the screwdriver or the pliers. Now, the door is separated from the thermal cooker (picture 15).
4) Move the hinges fixed to the structure using the star screwdriver to remove and put again the fixing screws. Pay attention to place the hinges in the correct way (picture 16);



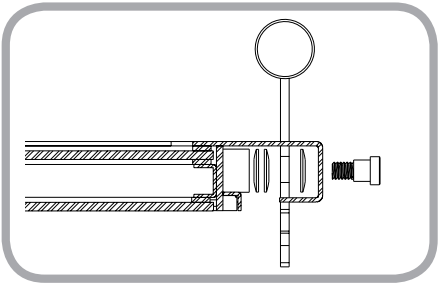
Picture 14 - Connection of the spring for the automatic closure



Picture 15 - Mobile elements of the door 1) Handle fixing screw 2) Hinge pivots 3) Cap fixing screws



Picture 16 - Correct position of the hinge



Picture 17 - Correct position of the rounded washer

5) Modify the door moving the handle, to do this unscrew the bolt which sustain it on the side using the hex key; Pay attention to the right sequence and position of the rounded washers (picture 17).
6) Move also the cap of the hole in the handle, to do this use the tubular box wrench to remove the two nuts screwed from the internal part of the door.
7) Put again the door on the thermal cooker inserting the thorns and then fix again the enclosure springs in the lower part of the door;
8) Reinsert the wood box.

2.10 INTERNAL WALLING (ST 90)

The refractory mortar used for the internal walling contain always a little moisture that is eliminated after the first periods of use: so it is normal that the first times you light the thermal cooker a little condensation is being generated.

For the same reason the internal refractory bricks experience a bedding that may generate small holes on the bricks, such holes do not preclude anyway the working of the thermal cooker.

2.11 BEFORE USING THE THERMAL COOKER

Before starting to use the thermal cooker, remove the packaging materials in the oven, remove the plastic film in which is wrapped the plate and remove with a rag the most of the oil on its surface.

3. HEATING SYSTEM

3.1 GENERAL NOTES

ST thermal cookers are endowed with boiler to use the heating produced by the device through a system with fluid vector for heating and for the production of hot water.
The system must be designed according to UNI 10412-2:2006 law by a qualified thermal technician and must be installed by experienced people according to existing laws in particular to UNI 10683:2005 law.
The thermal cookers are endowed with all the necessary predispositions for a correct installation, every external component (as pumps, valves, acoustic alarms, manometer and thermostat) must be obtained by third parts according to the specifies of designer and installer.

3.2 CONNECTIONS TO THE HEATING SYSTEM

Before the lighting of the thermal cooker it is necessary to make the connections to the heating system. The use of the thermal cooker with empty or not connected to the system boiler causes the irreversible damaging of the boiler itself.
Anyway, it is necessary to connect the going connector, the return connector and the discharge connector (necessary to empty the boiler in case of maintenance).

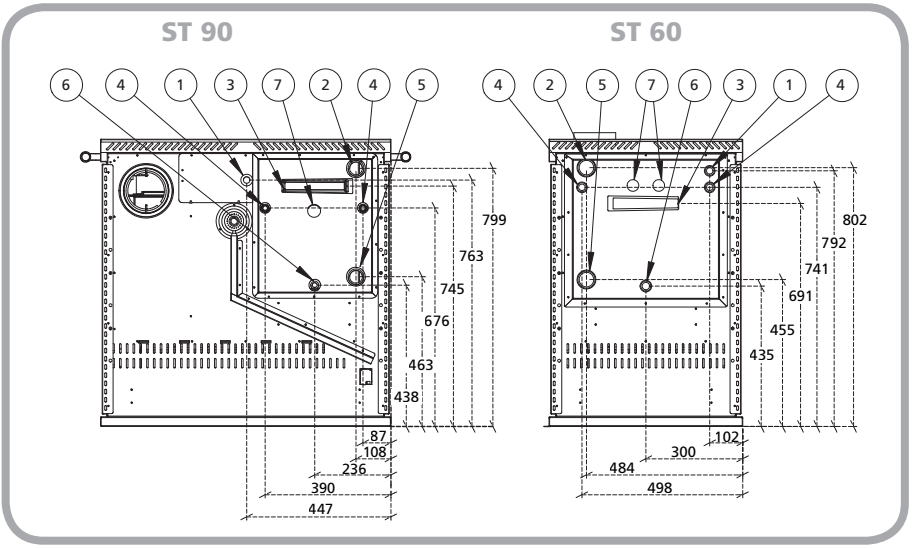
3.3 AUXILIARY CONNECTIONS

According to the system you want to install, there are some auxiliary connectors for facultative use, but sometimes necessary. These are the connectors for the thermal discharge circuit, the connector for the detector of thermal discharge valve and the connector for the thermostat. If not used, these connectors must be covered.

3.4 THERMOSTAT

ST thermal cookers are not endowed with thermostat. If you want to create a forced circulation based heating system it is necessary to use an external thermostat to control the working of the circulation pump of the system, according to the temperature of the water in the boiler. The thermostat detector must be inserted in the apposite connector on the back of the thermal cooker. He thermostat must activate the pump when the temperature of the water is higher than the set temperature and must keep it stable lower than the set temperature.

WARNING! For a longer duration of the boiler of the thermal cooker, you must not make circulate the water with temperatures lower than 55-60° C. Lower temperatures generate acid condensation and gas-black on the walls of the boiler.



Picture 18 - On ST model the boiler corresponds always with the combustion chamber. In this picture you can see the model with combustion chamber on the left and flue outlet on the right (front sight). The model with flue outlet on the left is symmetrical.

1) **Connection detector of auxiliary thermostat (optional) Ø 1/2" female**
2) **Going connection Ø 1"1/4 female**
3) **Connection for thermal discharge detector (optional) Ø 1/2" female**
4) **Connections for thermal discharge circuit (optional) Ø 1/2" male**
5) **Return connection Ø 1"1/4 female**
6) **Connection discharge Ø 1/2 female**
7) **Secondary air entrance (do not close it)**

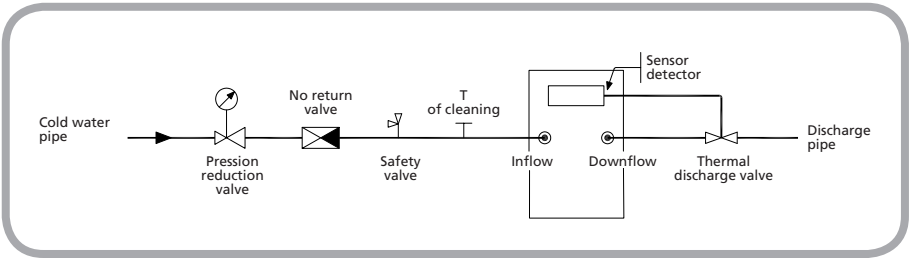
3.5 SAFETY

On every solid combustible based boilers it is not technically possible to break the combustion immediately as happens for boilers based on liquid or gas combustible according to necessity. For this reason, it is important to swallow always the produced heating also even if the heating system does not request that and also in case of lack of AC power. On contrary, the water in the boiler could boil without possibility of outlet, with serious danger of explosion of the boiler and serious injury risk for the people present near the thermal cooker.
For this reason, we recommend to follow strictly what is written in UNI 10412-2 law in the various cases and we suggest also to insert in the system also a boiler able to accumulate the heating in excess produced as sanitary hot water.

3.6 THERMAL DISCHARGE

For more safety, it is possible to make an auxiliary circuit of thermal discharge connected directly to the boiler. The thermal cooker has a predisposition for this solution. The thermal discharge system allows to cool directly the boiler when it is necessary by making flow cold leaking water in a separate circuit inside the boiler.
The making of the thermal discharge system is under responsibility of the installer. All the components of the thermal discharge system external to the thermal cooker must

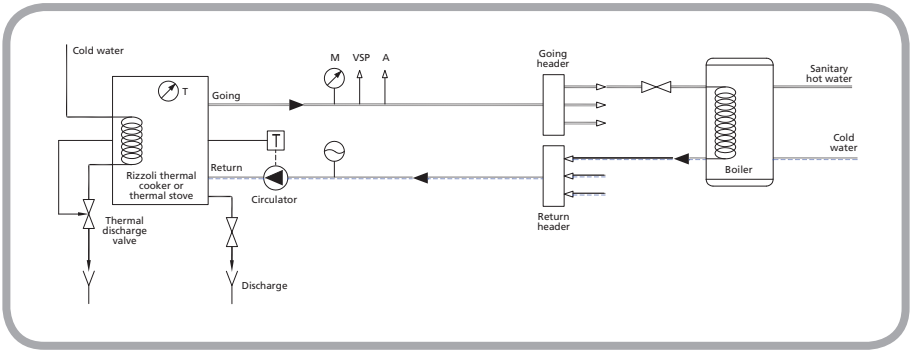
be obtained by third parts according to the specifies of designer and installer.
To make this system it is necessary to make the going and return connections, that are interchangeable, the detector that rules the device must be inserted in the apposite connection bulb. The system, to be effective, must be able to work and must have availability of cold water also in case of lack of AC power. The safety devices must be accessible also after the installing for the maintenance and the functional verify. The functional verify must be done regularly: we suggest at least once a year. The thermal discharge circuit must not be used for the production of hot water for domestic use.
On demand, Rizzoli may furnish a thermal discharge valve compatible with its own devices



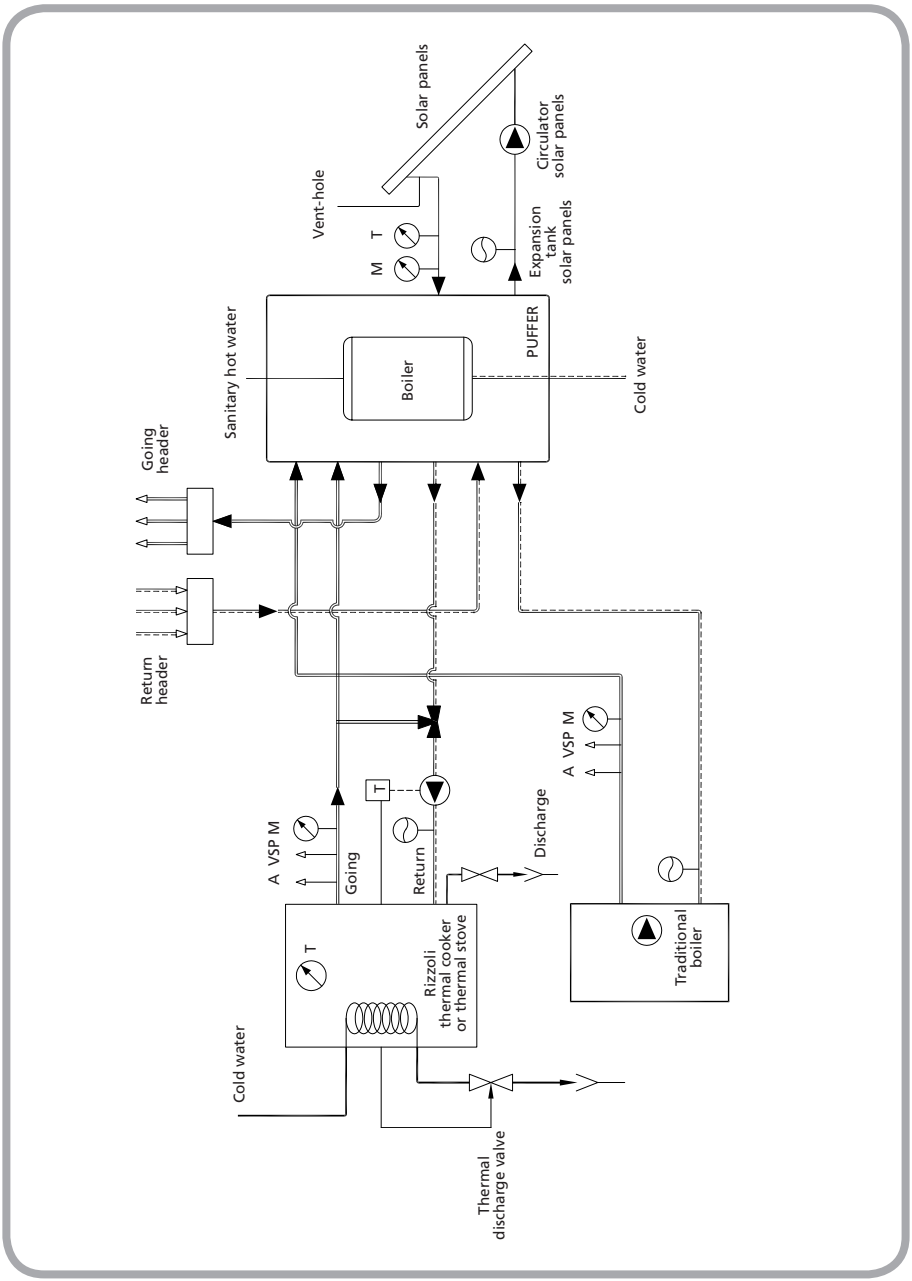
Picture 19 - Thermal discharge circuit scheme.

3.7 EXAMPLES

Here are some examples of possible system realization. These schemes are just valid as example and must not be used in the making of the system. Ask always a thermal technician for an installation that best suites your needs.

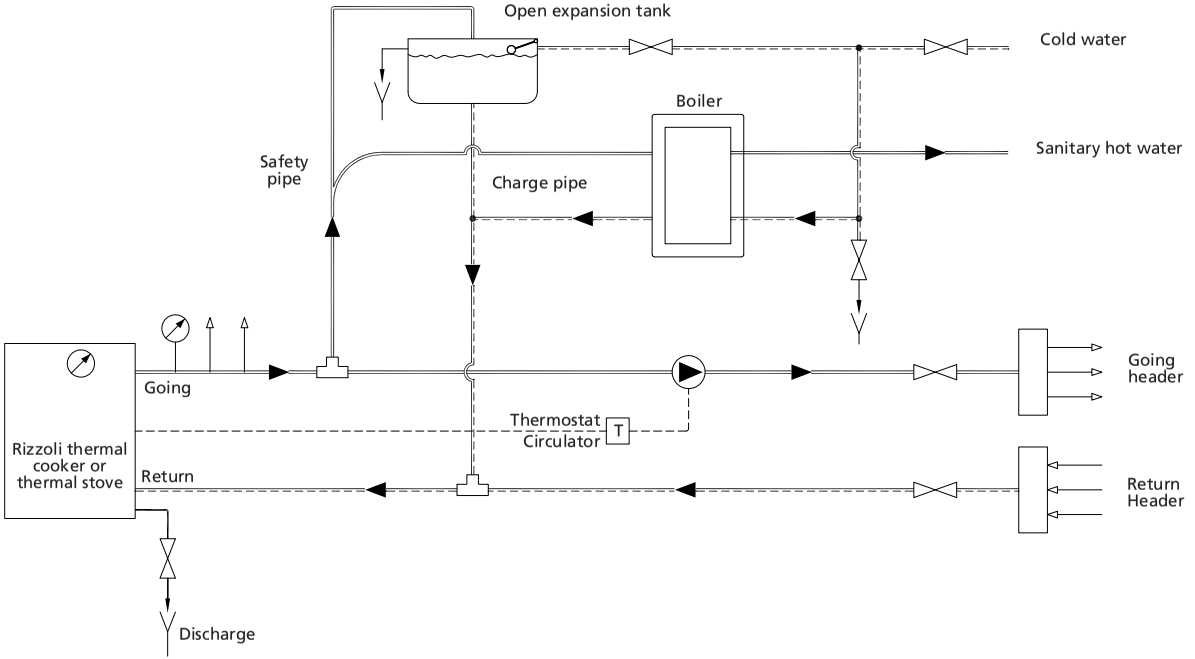


Picture 20 - Example of heating system with a thermal cooker as heat generator.



Picture 21 - Example of heating system with a thermal cooker as heat generator.

Picture 22 - Example of heating system with a thermal cooker as heat generator.



CAPTION

Hot water	M	Manometer		Closed expansion tank	T	Thermometer	A	Acoustic alarm
Cold water		Circulator	T	Thermostat	VSP	Overpressure valve		Anti-condensation valves

4. USE

4.1 PRIMARY AIR AND SECONDARY AIR

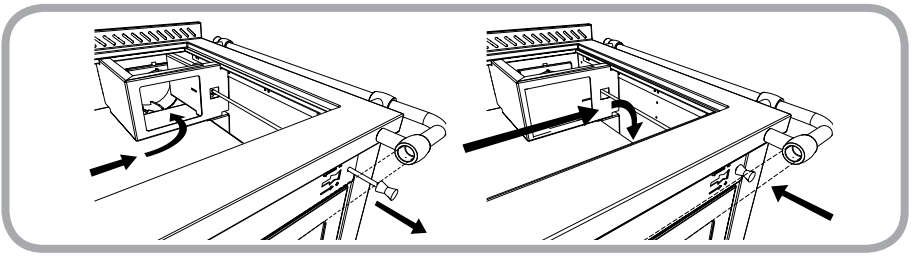
To optimize the combustion it is necessary to pay attention to guarantee a perfect mix of wood (combustible) and air (supporter of combustion). The primary air flows at the bottom of the combustion chamber through the wood holder grill and allows the combustion. Operating on the primary air regulator you can set the speed of combustion and so the heat generated by the cooker. The regulation works on an automatic device that acts on the desired temperature, keeping it steady.
The secondary air, which in ST cookers is fixed and already set, allows the after-combustion of the fumes, generating more heat and knocking down the quantity of harmful gas spreaded, making best both the rendering of the cooker and its impact on the environment. After the combustion, we suggest to close the air regulators in order to keep the cooker warm for a longer time.

4.2 LIGHTING AND WORKING

To light the fire you can use well dried broken and thin wood together with the specific products available in commerce. The combustion may be difficult if the chimney is not hot. The required time for heating depends on the chimney itself and on the weather conditions. Once the fire is correctly started, this maintains till the exhaustion of the combustible, to maintain the flame it is necessary to reinsert wood inside the combustion chamber with intervals depending on the quantity of combustible inserted each time. The wood fired cooker is able to have an intermittent combustion.

4.3 STARTING DEVICE (ST 90)

The models with oven, in order to allow an easier lighting with cold chimneys, are endowed with a starting key ruled by a rod (picture 23). Thanks to this device, it is possible the direct connection between the combustion chamber and the exhaust-pipe: in this way, the result is a better draught. The rod is to be extracted with cold kitchen and shall be reinserted in when the combustion is well under way.



Picture 23 - Starting key

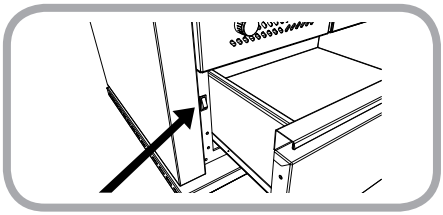
WARNING! when the fire comes into force you must reinsert the starting key in order to force the smoke to heat all the parts of the cooker. Cookers are built to work with the starting key closed. If the cooker works with the starting key open it will be limited in strength and profit.

4.4 OVEN (ST 90)

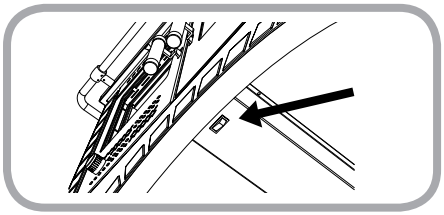
The internal temperature of the oven depends on the combustion speed and on the amount of combustible inserted. In particular, operating on the primary air regulator and so on the combustion speed, you can obtain a regular combustion to avoid sudden changes in temperature inside the oven. If you want to heat the oven starting from cold thermal cooker, we suggest to raise the temperature with an average fire, then decrease the combustion speed to keep the temperature steady.
Thermal cookers are endowed with oven's door with glass and are also endowed with a thermometer which makes easier the control of temperature.
If you want to brown dishes you should keep them in the upper part of the oven, instead if you want a steady cooking you should put the foods in the centre. For a more steady cooking it is possible to rotate horizontally (180°) the grill or the baking-pan at half cooking period.
For example, to cook the spineless person biscuits in a correct way, it is necessary the preheating of the oven at a temperature indicated on the thermometer of 150°, keeping it in temperature by adding more or less 1 Kg of wood for every charge as the reaching of the coals. Once the temperature becomes stable, insert the baking-pan with the biscuits in the central position in the oven for 10 minutes, then extract the baking-pan, rotate it and reinsert it again in the central position for other 5 minutes. In the end, remove the baking-pan from the oven and leave cool the biscuits.

4.5 OVEN LIGHT (ST 90)

Cookers with oven are endowed with electric light in order to make easier the control of cooking inside the oven. In standard cookers the switch is located on the side of the wood box. To operate on it you have to extract the wood box (picture 24). In the cookers with rounded hollow, the switch is located in the upper part of the hollow, in central position (picture 25).



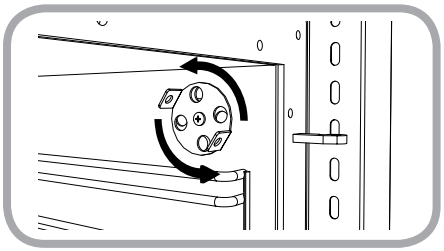
Picture 24 - Standard light switch



Picture 25 - Light switch of a cooker with rustic bow

4.6 STEAM EXCESS VALVE (ST 90)

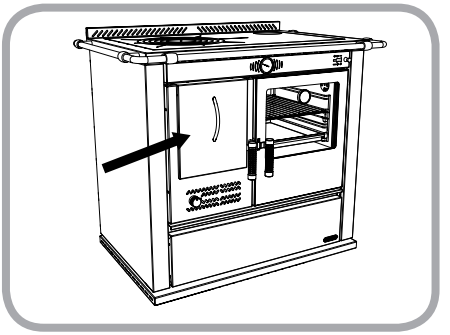
Cooking meals sometimes may generate a steam excess inside the oven. The valve is placed inside the oven on the lateral wall towards the opening and should be rotated to open the ventilation holes. To prevent accidents and burnings we recommend to operate on the valve only before the lighting of the thermal cooker.



Picture 26 - Steam excess valve on ST 90.

4.7 FIRE DOOR PROTECTION

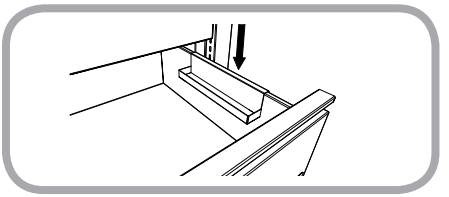
Together with the ST range cookers, it is present a steel protection to be placed on the fire door itself. This shield is made to protect the door when the cooking operations require the constant presence of the user in front of the cooker or in presence of children. In the other situations the use of the protection depends on your discretion. The placing operations must always be done with cold cooker opening the fire door and placing the protection on the door by joint.



Picture 27 - Fire door protection.

4.8 GLOVE BOX

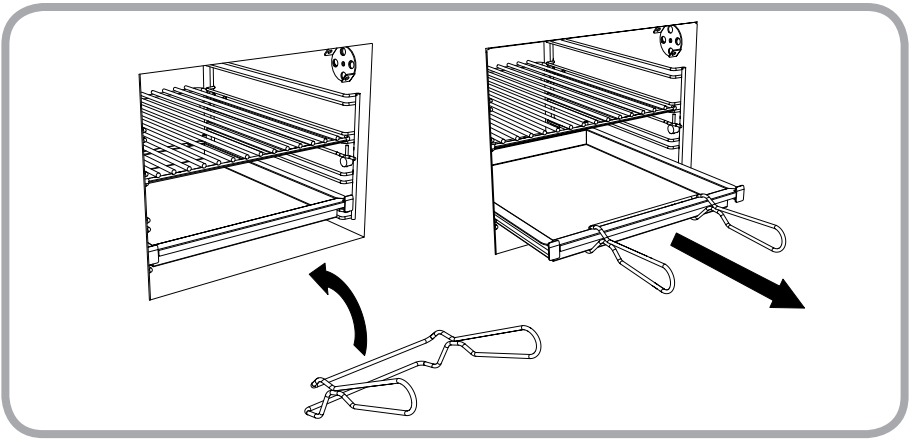
Inside the wood box you can find a small glove box that can be useful to keep the smallest tools, that in this way remain separated from the wood.



Picture 28 - Glove box fixed on the wood box.

4.9 BAKING-PAN HOLDER (ST 90)

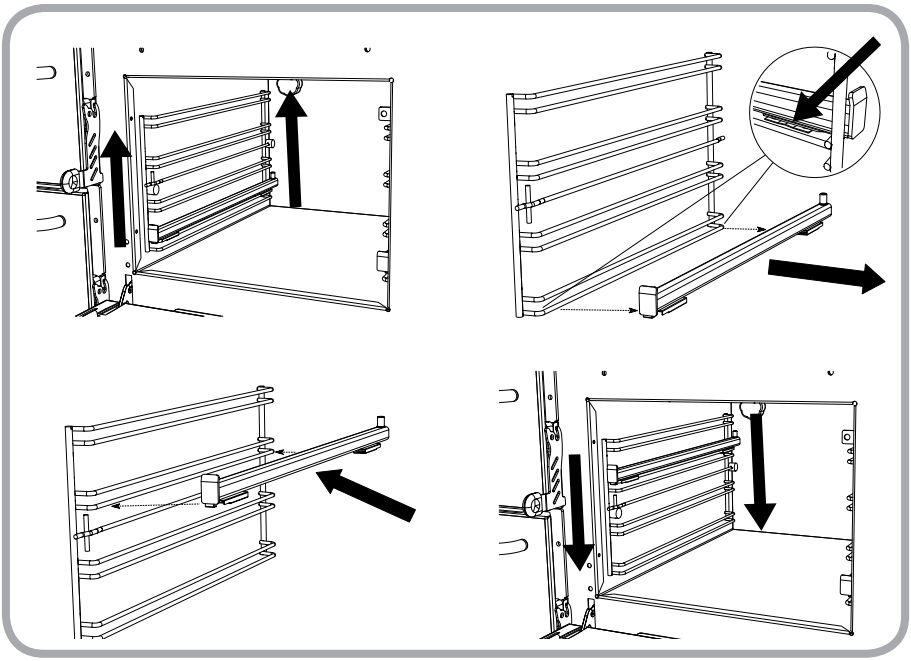
Thermal cookers have a baking-pan holder device which allows to extract the baking-pan in a safe way, with no need to use rags or hot pads. The baking-pan holder must be hooked to the baking-pan edge and used with two hands.



Picture 29 - Baking-pan holder.

4.10 TELESCOPIC PULLOUT FOR BAKING-PAN (ST 90)

All the wood fired thermal cookers with oven have a telescopic pullout for endowed baking pan system. In this way, it is possible to extract the baking pan without the necessity to sustain it, ensuring a better practicality. On ST range cookers the telescopic pullout is placed in a single position inside the oven but this can be changed by moving it in the lowest part or in the middle-upper and upper position. To make this, see picture 30.



Picture 30 - Instructions for the variation of the position of the telescopic pullout.

4.11 PLATE COVER (OPTIONAL)

On every cooker it is possible to use a stainless steel plate cover, made to cover the plate in the periods in which the cooker is not used. In this way you obtain an uniform desktop. The plate cover must be used with cold cooker. Before placing it, be sure that is not present humidity, that the plate is clean and that all the necessary maintenance is done.

5. MAINTENANCE

5.1 CLEANING

The thermal cooker works better if all its parts are without combustion residuals, a clean thermal cooker will be less exposed to problems due to wear. Cleaning frequency depends on how much and how the thermal cooker is used, as well as on combustible quality. Anyway the cleaning must be done by a technician minimum once a year.
All these operations must be done with cold thermal cooker.

5.2 ASH EMPTYING

An excessive quantity of combustion residuals inside the ash box prevents a correct oxygen flow to combustion causing a loss of performance of the cooker, moreover it may occurs the ruin of the grill. So you should remove the ashes regularly.
First, you have to remove the residual ash from the combustion chamber with the special tool, then empty the ash box. Remove also the ashes eventually went out of the box. Sporadically, remove the plate and scrape off and brush all the internal surfaces.

5.3 USE OF THE CLEANING DOOR (ST 90)

To allow a removal of the combustion residuals also in the places more difficult to reach, ST 90 is endowed with a cleaning door below the oven. To start the cleaning open the door unscrewing the fixing pommels and then using the scraper remove all the carbon residuals and then close the door.

5.4 CLEANING THE VISIBLE PARTS

Stainless steel parts have to be cleaned cold with neutral detersives or with a specific solution for stainless steel in case of hard to remove dirt. Do not use at all abrasive sponges that may scratch the surface. Dry with a soft rag, following the glazing wise. In some cases, after the installation or after the cooking of meals, it might appear a superficial oxidised stratus, in particular on the stainless steel frame. Also in this cases, an accurate cleaning will make the cooker as new. On demand, Rizzoli may give special products made for the cleaning of stainless steel. For enamelled or painted parts, do not use abrasive or aggressive solution and in case of stains pour some oil and wait while it absorbs the halo. Do not use aggressive or acid detersive.

5.5 CLEANING OF THE GLASSES

The glasses of oven and fire doors may be washed with normal products in commerce. The internal part of the fire door has been made to clean itself during the use of the thermal cooker. Anyway, sometimes you could have to clean this part also. For this, you have to remove the internal glass unscrewing the 4 screws that block it.

WARNING! do not clean the door before waiting for his cooling. Sudden changes in temperature may cause the breaking of the glass.

5.6 WOOD BOX

To remove the wood box you should extract it completely, then lift it up a little and pull it out at the same time. In this way you access to the lower part of the thermal cooker.

To reinsert the wood box you can make the same process reversed.

WARNING! do not put inflammable products inside the wood box! The objects inside the wood box must not reach the upper wall of the wood box.

5.7 PLATE CLEANING AND MAINTENANCE

Radiating plates in special steel need regular maintenance, in particular they need cleaning after every use that brings moisture or dust on the plate itself. You should clean the plate when it is tepid, so that the moisture vanish for evaporation and rust stains do not occur.

Do not clean the thermal cooker with water when the thermal cooker is cold. Moreover, it is important to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals: the plate could suffer deformations, also permanent. When it is necessary, you should clean also the beating of the circled removing eventual residuals. The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil. The use of the thermal cooker deletes this oil layer and so the contact with water may cause small rusty stains. In this case you have to wipe the plate with a rag soaked with non acid oil. If the rusty stain is not being cleaned, you could have to wipe the plate with a lightly abrasive paper or with the abrasive sponge given together with the thermal cooker. To restore the protecting layer wipe the plate with little oil.

Radiating steel plates, exposed to continuous heating, trend slowly to take a burnished colour; if you want to accelerate the process, repeat frequently the oil wiping.

Together with the thermal cooker are given two exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: on how to use them please read the instructions written on the bottles.

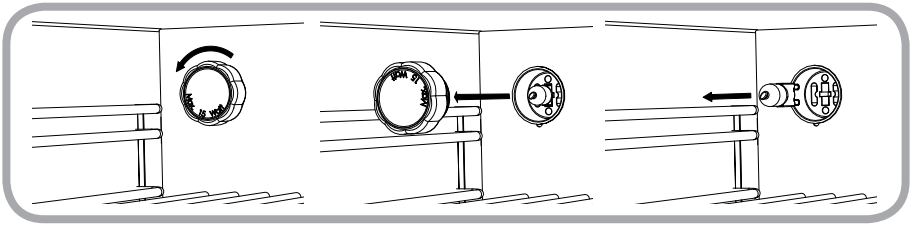
To remove the plate, you have to lift it up. When you reinsert the plate, keep in mind to leave the 1 or 2 millimetres to allow the thermal expansion of the plate itself.

5.8 MAINTENANCE OF THE LIGHT (ST 90)

WARNING! Before starting any maintenance operation for the light, you must disconnect it from AC power and be sure that the cooker is not powered. Verify also if the cooker is cold and if the light was turned on in the previous minutes.

Oven lamp suffers high temperatures. Even if it is designed to work in these conditions, it could become out of order. You have to replace it with a lamp with the same features (halogen lamp 25W 230V 300° connection G9). To replace the lamp you have to unscrew the lamp cover, remove the lamp, insert the new lamp and finally screw in the lamp cover. Seldom, it is necessary to clean the glass of the lamp cover. To make this,

you have to unscrew the lamp cover, remove the external residuals due to the cooking steams, wash the lamp cover and once it is dry you can screw it in its place.



Picture 31 - Oven lamp disassembly

5.9 THERMIC DILATATION

During the use all the materials of the thermal cooker are subjected to dilatation and light moving due to the temperature variations. This phenomenon must not be prevented otherwise deformations and breakings may occur. For this reason, the spaces that allow the dilatation both internal and external of the thermal cooker must be kept free and clean.

5.10 REPLACEMENT OF THE PARTS

Most of the thermal cooker's parts are easy to remove with a simple screwdriver. In case of accessories or spare parts inquiry, do not forget to quote the serial number of the thermal cooker written on the warranty card or in the identity plate: this is located in the upper part of the clog (you can see it removing the wood box).

6. WHAT TO DO IF...

Problems	Effects	Possible solutions
Bad working	Irregular combustion. Incomplete combustion. Smoke comes out of the plate. Smoke comes out of other parts of the cooker.	• Verify that the primary air regulator is open • Verify that ash or other residuals do not obstruct the grill • Verify that the grill is not inserted correctly (the flat part is up) • Verify that the place in which the thermal cooker is situated is well aired and that aspiring hoods or other devices are not working • Verify the correct dimensioning of the chimney and of the entrance of the chimney • Verify that the chimney is not obstructed and that it was cleaned recently • Verify that there are no losses in the exhaust-pipe and in the conjunctions • Verify that no other devices are connected to the flue • Verify that the chimney suites the position in which it is situated, in windy places you could have to install an anti-wind chimney • Verify that the combustible is right, dry and of good quality • Verify that the chimney does not go on under the wood fired cooker
Fire	The thermal cooker and other parts near the thermal cooker take fire.	• Close all the air regulations of the thermal cooker. • Close doors and windows of the room in which the thermal cooker is placed. • Call the firemen.
Overheating	The cooker overheats. Oven's thermometer is over 300°.	• Open the oven door.
Heating of oven is weak.	The oven does not reach high temperatures.	• Verify that oven door is well closed. • Verify that the starting key is closed. • Set the draught regulator to the maximum opening. • Use good quality wood, well dried and little patched. • Verify that combustion has strong flame. • Verify that the fume-circuit is clean and non obstructed.
Condensation	Condensation is created inside the thermal cooker, as time passes also carbon residuals are created too (soot). Note: after the first lightings it is normal the creation of some condensation due to the drying of walled parts.	• Verify that the thermal cooker had the time to dry and to balance itself. • Verify to use good and well seasoned wood. • Verify that the chimney has not something wrong. • Verify that the chimney is well isolated. • Verify that the chimney is not over dimensioned. • Verify that the water in the boiler is not circulating with temperature below 55-60° C.
Lighting failed	It is not possible to light the cooker.	• Air the place. • Verify that no other combusting devices are working in the same room. • Open the starting key. • Use well dried wood-sticks. • Burn newspapers or specified product existing in commerce. • If it is necessary, open lightly the ash door for the time requested for a sure lighting.
Rust	Presence of rust and deformations on the plate.	• Do not clean the plate with water. • Do the regular maintenance of the plate as described. • Contact your dealer or the customer service.
Moisture inside the oven	Steam excess in the oven.	• Open the valves inside the oven.

7. TECHNICAL DATA

7.1 TECHNICAL DATA FOR ST 60 AND ST 90

Model	ST 60	ST 90
Weight	177 kg	220 kg
Nominal power	15,8 kW	22,3 kW
Power in heating	3,9 kW	8,0 kW
Power in hot water production	11,9 kW	14,3 kW
Depression to chimney	12±2 Pa	12±2 Pa
Exhaust gas temperature	329,9° C	249,1° C
Exhaust gas flow	15,2 g/s	18,2 g/s
Flue dimension	Read paragraph 2.3 of this instructions booklet	
Boiler capacity	15 litres	12 litres
System pressure (max)	2 bar	2 bar
Wood quantity (max)	5,5 kg	6 kg
Autonomy	60 min.	60 min.
Efficiency	68,0 %	79,8 %
Electrical power	-	25W
Tension	-	230 V
Frequency	-	50 Hz

7.2 REGULATIONS AT NOMINAL POWER

Model	ST 60	ST 90
Primary air	Open	Open
Starting key	-	Closed

8. WARRANTY

8.1 DECLARATION OF PERFECTLY MADE PRODUCT

Rizzoli warrants that the device has passed all the quality controls and internal tests. Rizzoli also warrants that the device is working, without imperfections due to building or due to materials. This device is the result of the pluridecennial experience of Rizzoli, who warrants a perfectly made product.

8.2 GENERAL CLAUSES

Warranty lasts 2 years since the day of purchase. It is valid for the purchaser only, it is not transferable.
To receive the warranty services the customer must provide a valid fiscal document of purchase (cash voucher, invoice etc.) and the enclosed warranty card. Keep them with care.

8.3 WARRANTY MODALITIES

Rizzoli reserves, in its unquestionable judgement, to choose the action that best fits the problem object of warranty.
The imperfect replaced parts remain property of Rizzoli. Rizzoli, in its unquestionable judgement, will decide if the warranty operations must be done in place or in its own factory. For operations made at home in the period of warranty, the customer must pay a fixed call fee in force. This fee must not be paid if the hood has been bought in the previous 3 months. For reparations made in Rizzoli Customer Service centres, transport charges are due.

8.4 IMPERFECTIONS OR DEFECTS IN THE MATERIALS

Imperfections or defects in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

8.5 PARTS NOT INCLUDED IN WARRANTY

This warranty does not cover the following, and the customer will be required to pay repair charge, even for defects occurring within the warranty period referred to above:

- Any defect that occurs due to mishandling.
- Any defect that occurs due to operations performed that are not mentioned in the sections of these instructions.
- Damages due to the connection of the hood to a wrong sized vent-hole pipe.
- Any defect that occurs due to the lack of application of the national and local laws.
- Any defect that occurs due to not perfectly made installations.
- Any defect that occurs due to repair, modification, cleaning, etc. performed by anyone other than Rizzoli authorized Customer Service centres.
- consumer parts like bulbs, active carbon filters, etc.

8.6 OPERATIONS MADE OUT OF THE WARRANTY PERIOD

Possible operations made out of the warranty period or in the cases in which warranty is not appliable, will be charged according to the pricelist in force. In this case will be also charged the price of the spare parts.

8.7 NON-RESPONSIBILITY DECLARATION

Rizzoli is not responsible for incidental or consequential damages due to the lack of application of the national and local law and of the instructions written in this booklet.

8.8 COMPETENT LAW COURT

In case of controversy will be competent the law-court of Trento only.

Note

Rizzoli S.r.l. is constantly working to improve its products, for this reason the contents of this booklet may vary without notice.

INDEX

1.	WARNINGS	pag.	58
1.1	Instructions	pag.	58
1.2	Parts of the thermal cooker	pag.	59
1.3	Accessories	pag.	60
1.4	Thermal cookers with hollow	pag.	60
1.5	Recomended combustibles	pag.	61
1.6	Other combustibles	pag.	61
2.	INSTALLATION	pag.	61
2.1	General notes	pag.	61
2.2	Chimney	pag.	62
2.3	Dimensions and correct forms of chimney	pag.	62
2.4	Correct conjunction to chimney	pag.	63
2.5	Predisposition of the smoke outlet	pag.	63
2.6	Ventilation	pag.	64
2.7	Electric connections (ST 90)	pag.	64
2.8	Handrail predisposition	pag.	65
2.9	Inversion of the door opening (ST 60)	pag.	67
2.10	Internal walling (ST 90)	pag.	68
2.11	Before using the thermal cooker	pag.	69
3.	HEATING SYSTEM	pag.	69
3.1	General notes	pag.	69
3.2	Connections to the heating system	pag.	69
3.3	Auxiliary connections	pag.	69
3.4	Thermostat	pag.	69
3.5	Safety	pag.	70
3.6	Thermal discharge	pag.	70
3.7	Examples	pag.	71

INDEX

4.	USE	pag.	74
4.1	Primary air and secondary air	pag.	74
4.2	Lighting and working	pag.	74
4.3	Starting device (ST 90)	pag.	74
4.4	Owen (ST 90)	pag.	75
4.5	Oven light (ST 90)	pag.	75
4.6	Steam excess valve (ST 90)	pag.	75
4.7	Fire door protection	pag.	76
4.8	Glove box	pag.	76
4.9	Baking-pan holder (ST 90)	pag.	76
4.10	Telescopic pullout for baking-pan (ST 90)	pag.	77
4.11	Plate cover (optional)	pag.	77
5.	MAINTENANCE	pag.	78
5.1	Cleaning	pag.	78
5.2	Ash emptying	pag.	78
5.3	Use of cleaning door (ST 90)	pag.	78
5.4	Cleaning the visible parts	pag.	78
5.5	Cleaning of the glasses	pag.	78
5.6	Wood box	pag.	79
5.7	Plate cleaning and maintenance	pag.	79
5.8	Maintenance of the light (ST 90)	pag.	79
5.9	Thermic dilatation	pag.	80
5.10	Replacement of the parts	pag.	80
6.	WHAT TO DO IF…	pag.	81
7.	TECHNICAL DATA	pag.	82
7.1	Technical data for ST 60 and ST 90	pag.	82
7.2	Regulations at nominal power	pag.	82
8.	WARRANTY	pag.	83
8.1	Declaration of perfectly made product	pag.	83
8.2	General clauses	pag.	83
8.3	Warranty modalities	pag.	83
8.4	Imperfections or defects in the materials	pag.	83
8.5	Parts not included in warranty	pag.	83
8.6	Operations made out of the warranty period	pag.	83
8.7	Non-responsibility declaration	pag.	84
8.8	Competent law court	pag.	84

L'emploi d'un combustible économique et écologique, la douce chaleur du feu naturel, le parfum du bois de nos forêts, sont des valeurs qui rendent presque indispensable, dans chaque foyer, la présence d'une cuisinière à bois.
Vous avez choisi une cuisinière Rizzoli, fruit d'une tradition ancestrale qui trouve son origine en 1912 lorsque Carlo Rizzoli commença à produire ses cuisinières à bois dans le pur style des vallées Dolomitiques.
Depuis, Rizzoli a affiné sa propre production, utilisant les technologies toujours plus modernes, sans toutefois jamais perdre de vue l'élégance, la beauté et la vocation du produit originel.

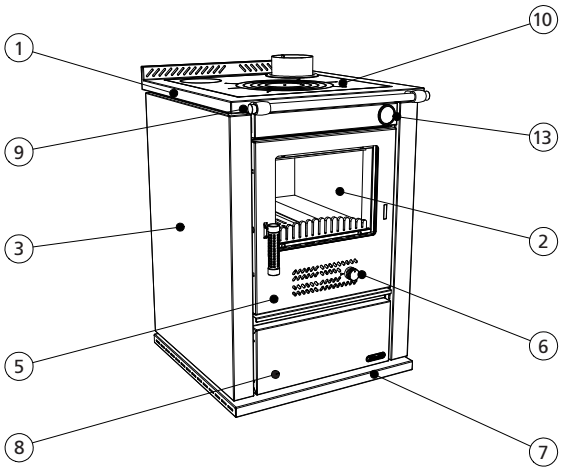
1. AVERTISSEMENT

1.1 DISPOSITIONS

- Lors de l'installation et du raccordement au conduit de fumées, veiller au respect de toutes les directives et normes régionales, nationales et européennes.
- Le raccordement au conduit se fera sous contrôle d'un fumiste agréé.
- Des systèmes d'extraction d'air en fonctionnement dans le même espace que l'appareil peuvent générer des dysfonctionnements si une prise d'air extérieur appropriée n'est pas mise en place.
- La grille et les orifices de ventilation de l'appareil ne doivent pas être obstrués lors de l'installation et pendant le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation doit être réalisée de sorte de garantir la possibilité d'accès pour toute intervention de nettoyage et de maintenance de l'appareil lui-même, du carneau et du conduit de fumées.
- Ne jamais approcher d'éléments ou produits inflammables pendant la cuisson et, en règle générale pendant le fonctionnement de la thermo cuisinière.
- Pendant les périodes de fonctionnement de la thermo cuisinière, certaines de ses parties peuvent être très chaudes. Veillez à ne pas vous appuyer et à ne pas poser les mains sur ces surfaces (châssis, plaque et portes). Soyez particulièrement vigilants en présence d'enfants.
- La porte de foyer doit toujours être maintenue fermée pendant le fonctionnement sauf, bien évidemment lors de l'allumage, de l'alimentation en bois et de la vidange du cendrier.
- Les premiers allumages et les premiers allumages saisonniers de la thermo cuisinière seront toujours effectués à feu doux, de manière progressive, afin d'éviter les chocs thermiques causes de ruptures éventuelles d'éléments.
- Contrôlez régulièrement tous les joints, l'absence de résidus carbonés et de cendres dans la thermo cuisinière, le circuit de fumées et le carneau. Faites effectuer régulièrement le contrôle et le nettoyage de la thermo cuisinière par un technicien agréé. Procédez au nettoyage de la plaque de cuisson après chaque utilisation et effectuez régulièrement l'entretien spécifique de celle-ci comme indiqué paragraphe 5.7.
- Faites ramoner le conduit de fumées tous les 6 mois d'utilisation continue et, en tout état de cause au moins une fois par an.
- Hormis le ramonage, le contrôle des joints et l'entretien de la plaque, aucune autre opération d'entretien périodique n'est nécessaire.
- Après une longue période d'utilisation, contrôlez attentivement la vacuité de l'installation, l'absence de bouchons de suie et le bon fonctionnement de la thermo cuisinière.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ou autorisés par le fabricant.
- N'effectuez aucune modification de la thermo cuisinière qui n'ait préalablement été autorisée par le fabricant.

1.2 COMPOSANTS DE LA THERMO CUISINIERE

ST 60



ST 90

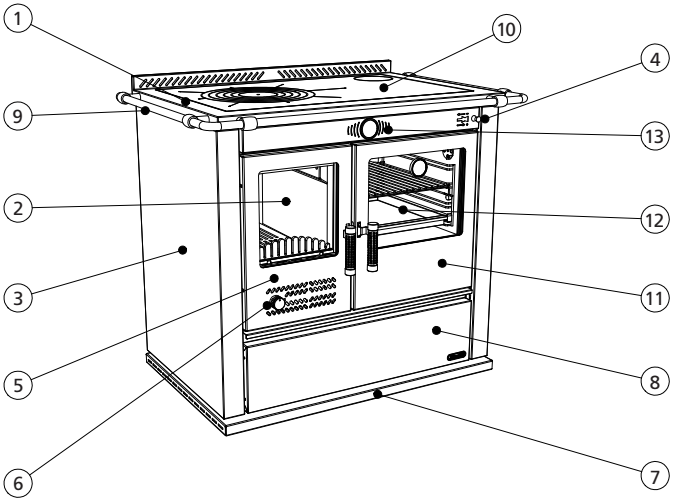


Figure 1

1 Châssis
2 Chaudière
3 Côté
4 Clé de démarrage
5 Porte de la chambre de combustion
6 Régulateur d'admission d'air primaire
7 Socle
8 Tiroir
9 Main courante
10 Plaque radiante
11 Porte de four
12 Four
13 Thermomètre de chaudière

1.3 ACCESSOIRES

Les cuisinières à bois sont livrées avec divers accessoires qui faciliteront l'installation, l'entretien et l'utilisation quotidienne de l'appareil.

- Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien
- Livret vert et certificat de garantie de la thermo cuisinière à bois
- Certificat de qualité des briques réfractaires employée (ST90)
- Grille de four (ST90)
- Lèchefrite et poignée (ST90)
- Tiroir à cendres
- Tisonnier
- Raclette (ST90)
- Dispositif de raccordement au conduit de fumées
- Huile d'entretien de la plaque
- Huile de nettoyage de la plaque
- Eponge abrasive
- Clé alène pour le démontage de la main courante (ST 90)
- Vis caches après démontage de la main courante (ST 90)
- Guant de protection
- Bouclier de protection porte foyère
- Porte accessoires de tiroir à bois

1.4 THERMO CUISINIERES AVEC NICHE A BOIS

Les thermo cuisinières ST peuvent être réalisées dans les versions avec niche à bois cintrée ou prismatique. Dans ces versions, la partie inférieure de la thermo cuisinière est constitué par un socle coordonné à l'appareil en remplacement du tiroir à bois. Les bûches peuvent être placées directement dans la niche, avec précaution lors des manipulations afin de ne pas endommager le revêtement du socle.

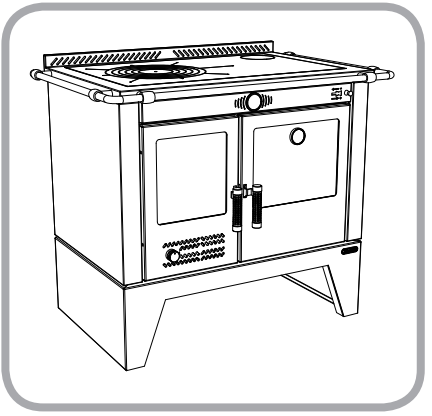


Figure 2 - Thermo cuisinière ST 90 avec niche prismatique

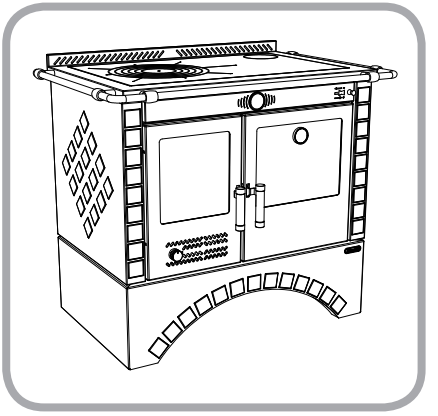


Figure 3 - Thermo cuisinière ST 90 avec niche cintrée

1.5 COMBUSTIBLES PRECONISES

Les cuisinières de la série S sont spécialement conçues pour l'utilisation de bois de chauffage. Nous conseillons vivement d'utiliser du bois de bonne qualité, bien sec (séchage d'au moins 2 ans sous abri aéré), et si possible refendu. L'emploi de bois de bonne qualité garantit un bon pouvoir calorifique et évite la formation de résidus carbonés.
Pour éviter un gaspillage d'énergie, des déformations ou dommages à la cuisinière, ne surchargez jamais la cuisinière par de trop grandes quantités de combustible. A ce sujet, reportez-vous au chapitre 7.

1.6 AUTRES COMBUSTIBLES

L'usage de combustibles liquides est interdit. L'appareil ne doit pas être utilisé comme incinérateur. D'autres matériaux et déchets, tels matières plastiques, bois traité ou peint, résineux et cartons ne doivent jamais être utilisés comme combustible. La combustion de tels éléments est polluante et dommageable, non seulement pour l'environnement, mais aussi pour la thermo cuisinière et le conduit de fumées.

2. INSTALLATION

2.1 GENERALITES

L'installation des thermo cuisinières doit être effectué par un professionnel agréé selon les normes techniques (D.T.U. 24.1). Une attention toute particulière sera accordée au raccordement au réseau de chauffage central et au raccordement au conduit de fumées qui doit être adéquat et correctement dimensionné en fonction de l'appareil. Le modèle ST 90 requiert également un raccordement au réseau électrique pour l'alimentation de l'éclairage intérieur du four. Lors de la mise en place, quelques précautions sont à observer pour éviter des désagréments. Evitez de faire glisser la cuisinière sur des revêtements de sol délicats. Déplacez-la toujours en la soulevant légèrement du sol en prenant soin de ne pas la soulever par la main courante ou les poignées. Dans le cas de proximité de meubles, respectez les distances de sécurité, notamment en cas de présence de matériaux inflammables ou sensibles aux fortes températures; reportez-vous au tableau 1 ci-dessous. En cas d'installation sur revêtement de sol inflammable, prévoir une protection adéquate à l'avant de la porte foyère. Cette protection doit s'étendre d'au moins 50cm devant et de 30cm de chaque côté de la porte.
En cas d'encastrement de la cuisinière entre matériaux non sensibles à la chaleur, il convient de laisser un espace de 1 ou 2mm pour permettre la libre dilatation de matériaux lors des variations de température.

Modèle	Latéralement	A l'arrière	A l'avant	Au dessus
ST 60	30 cm	32 cm	80 cm	70 cm
ST 90	35 cm	33 cm	80 cm	70 cm

Tableau 1. Distances de sécurité des matériaux inflammables et sensibles aux fortes températures.

2.2 CONDUIT DE FUMEES

La cheminée a une importance prépondérante pour le bon fonctionnement d'une thermo cuisinière à bois. Les thermo cuisinières ne développent leur rendement maximal que si le conduit de fumées correspond aux normes de construction. N'hésitez pas à consulter un fumiste agréé pour tout problème technique lié au carneau, au conduit de fumées et au raccordement.

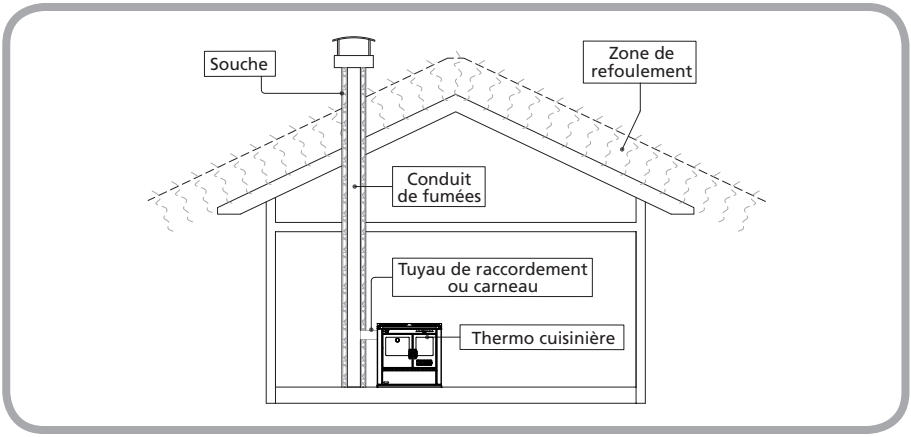


Figure 4 - Eléments constitutifs du conduit de fumées

2.3 DIMENSIONS ET FORME DU CONDUIT DE FUMEES

Le conduit de fumées doit être conforme aux normes en vigueur. Pour le modèle ST 60, nous conseillons un conduit de diamètre 150 ou 160 mm. Pour le modèle ST 90, un conduit de diamètre 160 ou 180 mm. La longueur du conduit ne doit pas être inférieure à 4 m. La thermo cuisinière ne doit pas être raccordée à un conduit collectif ou de type "shunt"; ce dernier doit être le plus linéaire possible et sans tronçon horizontal. Voir Figure 5.

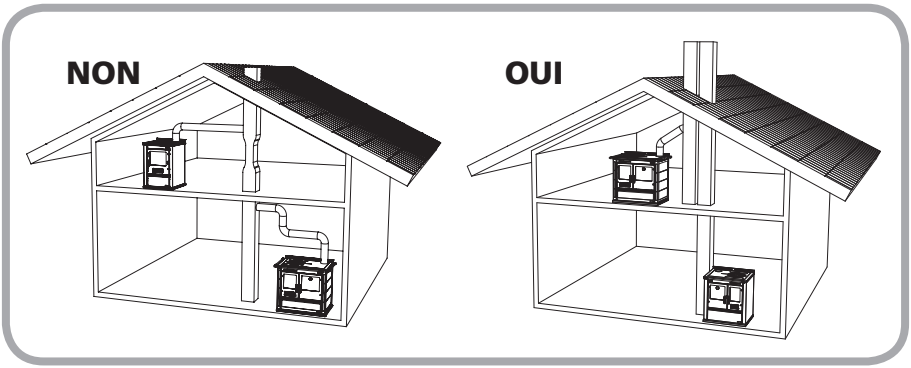


Figure 5 - Exemples de réalisations du conduit conforme et non conforme

2.4 RACCORDEMENT CORRECT AU CONDUIT DE FUMEES

En figure 6 sont représentés quelques exemples des réalisations du conduit de manière correcte et incorrecte. Pour un raccordement en toute sécurité au conduit de fumées, nous conseillons une double isolation du mur traversé. Le raccordement entre la double isolation et le conduit de fumée doit être parfaitement jointoyé. Très important: le raccord entre la cuisinière à bois et le conduit doit être le plus court possible. Celui-ci doit être positionné horizontalement ou en pente ascendante, mais jamais en contre-pente vers le bas. De même, il conviendra d'éviter coudes et tronçons tortueux. Le tuyau de raccordement entre la cuisinière et le conduit de fumées doit être fixé et étanche. Les carneaux ne devront jamais traverser des meubles inflammables ou sensibles aux températures élevées.

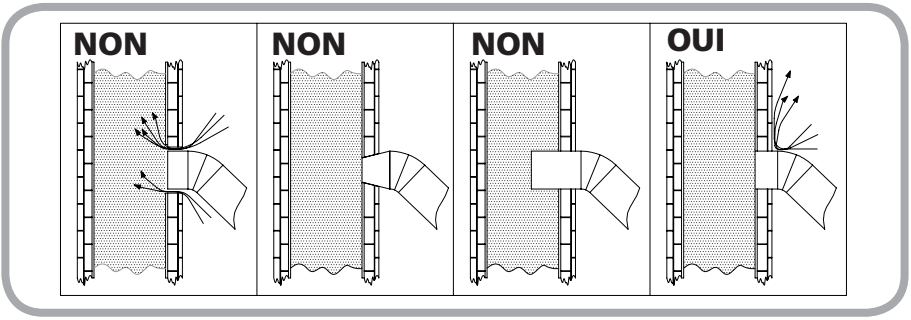


Figure 6 - Exemples de raccordements correct et incorrects au conduit de fumées

Modèle	ST 60	ST 90
Ø **Raccordement**	130 mm	140 mm
Ø **Conduit H < 4m**	Tirage non garanti	
Ø **Conduit 4 m < H < 6m**	160 mm	180 mm
Ø **Conduit H > 6m**	150 mm	160 mm
Dépression nécessaire	12 Pa	12 Pa

Tableau 2 - Indications de principe pour le dimensionnement du conduit de fumées en fonction de sa longueur

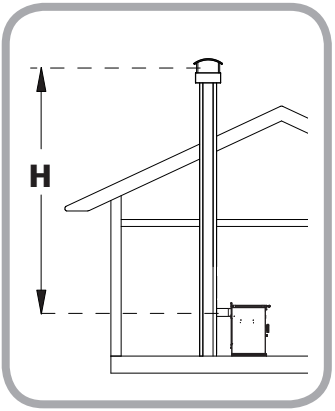


Figure 7 - Cote H pour le dimensionnement du conduit de fumées

2.5 PRE-EQUIPEMENT POUR SORTIE DE FUMEES

Le modèle ST 60 est livré uniquement avec sortie supérieure droite ou gauche. Le modèle ST 90 est livré de série avec prédisposition pour sortie supérieure ou arrière, à droite ou à gauche. Elles sont cependant livrées avec les 2 sorties obturées. Pour effectuer le raccordement de la cuisinière, il suffit de modifier l'une ou l'autre des sorties en retirant le tampon et en le remplaçant par la buse fournie. (voir fig.8)

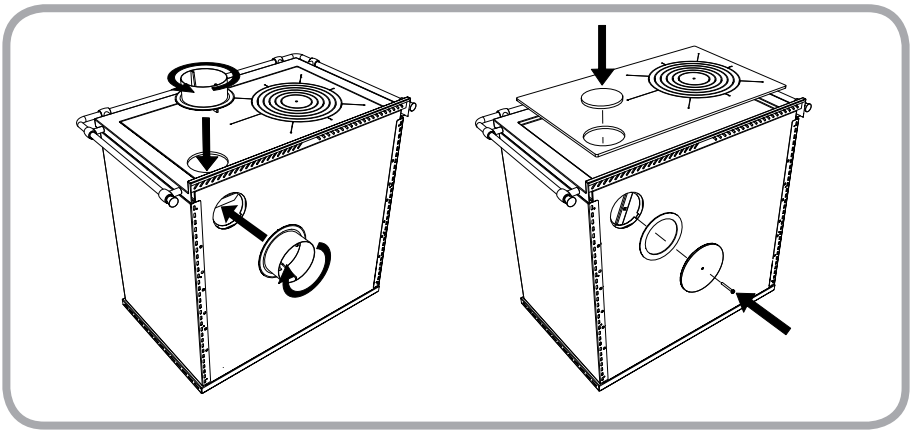


Figure 8 - Pré-équipement de la sortie de fumées

La buse de raccordement permet un jeu d'environ 1cm pour faciliter la mise en place. Cette tolérance vaut dans un seul sens en fonction de l'orientation du connecteur (voir figure 9).

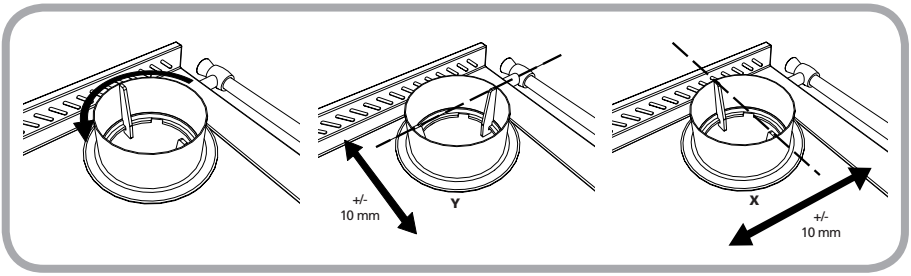


Figure 9 - Tolérance pour la sortie de fumée dessus ou arrière. La tolérance dépend de l'orientation de la buse de raccordement.

2.6 PRISE D'AIR

Une arrivée d'air frais doit être ménagée dans la pièce d'installation de la cuisinière, ceci pour alimenter le foyer en air comburant et aussi pour assurer le renouvellement de l'air ambiant, plus particulièrement si le local est petit et si les ouvertures sont bien hermétiques. Cette arrivée d'air frais doit être permanente, surtout en présence d'autres appareils à combustion, de hotte aspirante ou d'extracteur d'air (VMC). La section libre d'arrivée d'air doit être au minimum de 100cm².

2.7 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES (ST 90)

Pour le modèle ST 90, le branchement au réseau électrique doit être réalisé par un professionnel agréé et selon les normes en vigueur. L'installateur est responsable de la conformité de l'installation aux normes de sécurité. Effectuer le branchement à l'aide d'un câble sur le boîtier placé à l'arrière de la thermo cuisinière. Le raccordement à la terre est obligatoire. Le câble doit être dimensionné pour la puissance électrique de l'appareil et ne doit, en aucun cas, être en contact avec des parties dont la température excède 50°C. (voir fig.10)

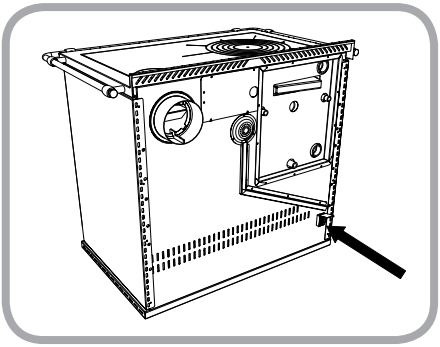


Figure 10 - Position des bornes de raccordement au réseau électrique

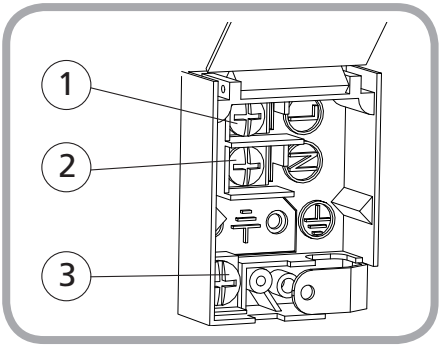


Figure 11 - Domino de raccordement au réseau électrique:
1. Phase 2. Neutre 3. Terre

2.8 PRE EQUIPEMENT DE LA MAIN COURANTE

Le modèle ST 90 est livré en standard avec une main courante 3 côtés (face, retour gauche et retour droit.) Dans certains cas, il peut être nécessaire de retirer tout ou partie de cette main courante. Pour ce faire, munissez-vous d'un tournevis cruciforme, de la clé hexagonale et des vis fournis. Tout d'abord, retirer l'embout simplement inséré en pression. Ensuite, desserrer les vis de blocage accessibles en face inférieure des supports de main courante, et cela sur les éléments nécessaires. Ensuite, extraire la barre de la main courante de ses supports, retirer le(s) coulisseau(x) des supports et le(s) coude(s) de la main courante. Sur les éléments restants, insérer les embouts à la place des coudes, retirer les supports inutiles avec votre tournevis cruciforme et substituer les vis fournies aux vis de fixation. Enfin, resserrer les vis de blocage sur le (ou les) élément(s) restant(s). En revanche, le modèle ST 60 n'est livré qu'avec la main courante frontale. Il vous est possible de demander la fourniture optionnelle d'éléments pour un ou deux retours.

Pour effectuer cette opération, il faut retirer les 2 vis présentes sur le bord du châssis et de visser à ces emplacements les sup-

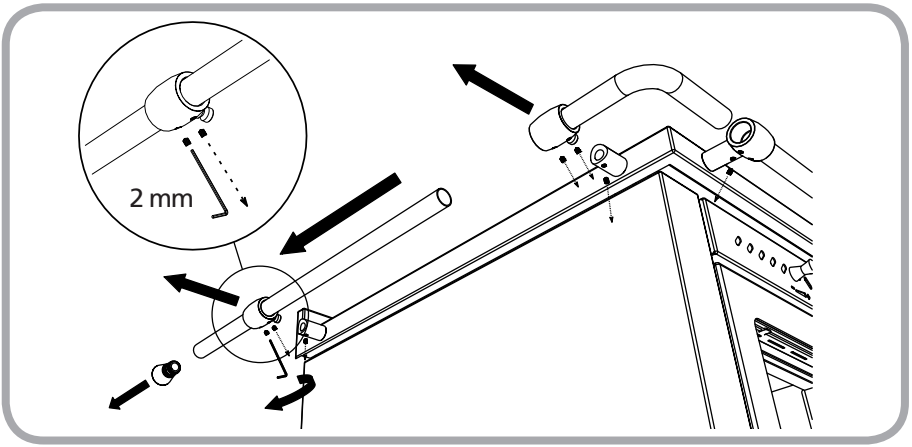
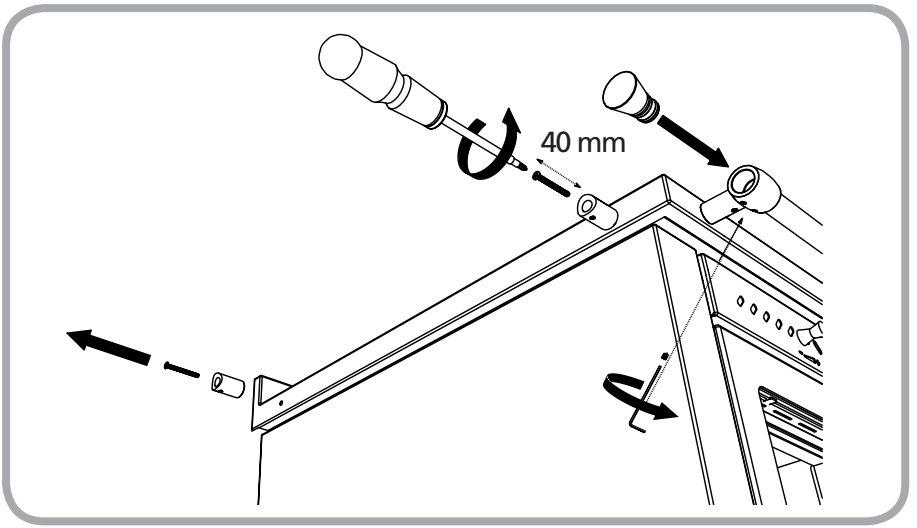
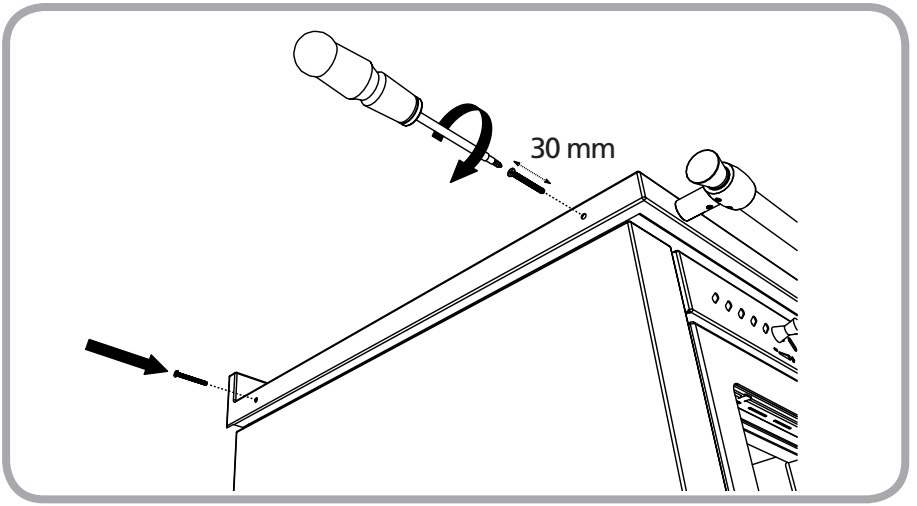


Figure 12a - Modification de la main courante





Figures 12b et 12c - Modification de la main courante

ports adéquats. Ensuite, retirer le (ou les) embout(s) de la barre frontale; insérer le (ou les) coude(s) et la (les) barre(s) droite(s) latérale(s). Repositionner ensuite le (les) embout(s) sur le (les) retour(s) et resserrer les vis de fixation.

ATTENTION! Ne jamais suspendre d'objets inflammables sur la main courante (serpillières ou torchons par exemple). Ne jamais mettre le linge à sécher sur la main courante.

2.9 INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE (ST60)

Sur le modèle ST 60, la porte foyère s'ouvre de gauche à droite, mais il est possible d'en inverser le sens; en fonction de l'emplacement de la cuisinière, cette option peut en faciliter l'utilisation si vous disposez de peu d'espace sur la gauche.

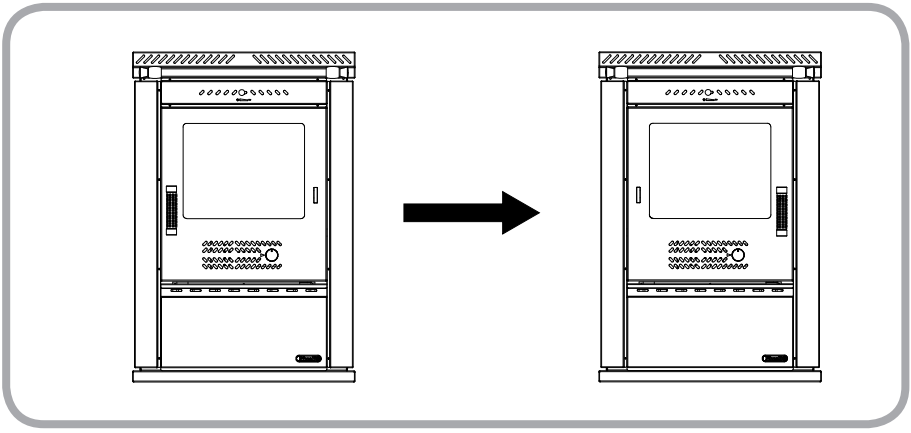


Figure 13 - Inversion du sens d'ouverture de la porte

Si possible, prévoyez cette opération lors de l'installation de la cuisinière, sachant toutefois que vous pourrez l'exécuter par la suite si besoin était. Cette opération doit être effectuée cuisinière éteinte et froide.
Vous aurez besoin des outils suivants: 1 tournevis cruciforme, une clé 6 pans creux de 6, une clé plate ou à douille de 7, une pince.
Procédez de la manière suivante:
1) retirer le tiroir à bois.
2) pour la S 60 SF, déplacer le dispositif à ressort placé sur la paroi supérieure de la réserve à bois de la droite vers la gauche; pour ce faire, retirer la vis qui maintient le dispositif à la porte et mettez-le de côté; retirer les 2 autres vis; repositionner le dispositif à droite et le fixer à la structure. Enfin, effectuer le raccordement du dispositif à la porte. (voir fig.14)
3) Retirer les deux axes en acier qui font office de pivots en prenant soin de maintenir la porte. Cette opération se fait de l'intérieur, à porte ouverte, à l'aide d'un tournevis ou de pinces. La porte est à présent séparée de la cuisinière. (voir fig.15)
4) Retirer les charnières fixées à la structure à l'aide d'un tournevis cruciforme pour enlever et remettre les vis de fixation. Veillez à remettre les charnières dans le bon sens. (voir fig.16)

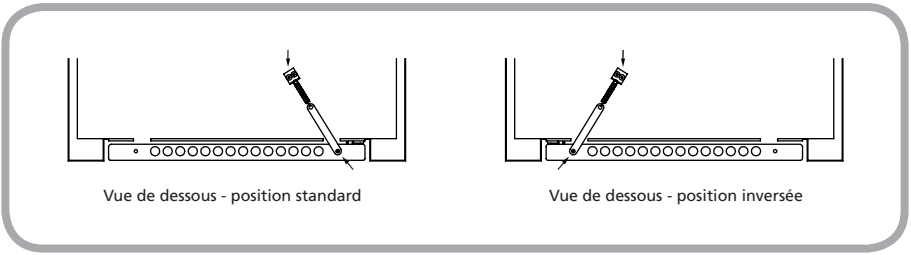


Figure 14 - Raccordement du ressort de rappel de fermeture

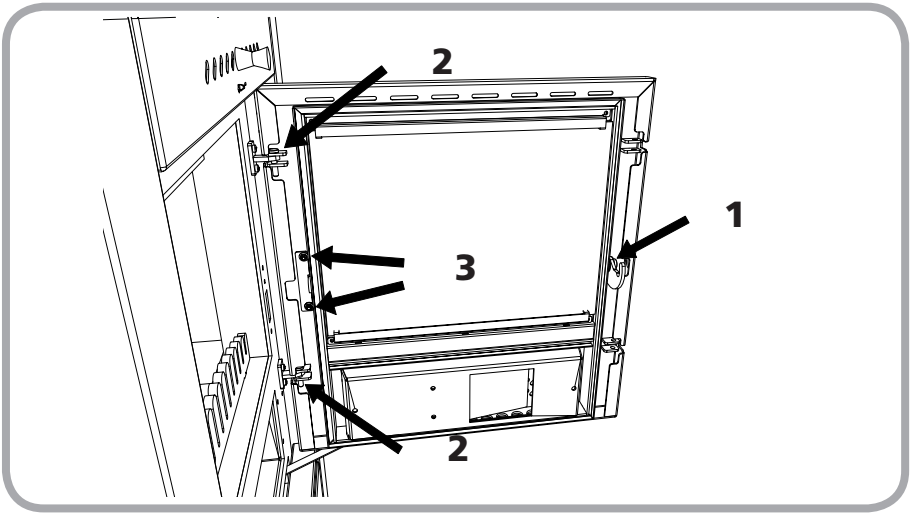


Figure 15 - Eléments mobiles de la porte. 1) Vis de fixation de la poignée. 2) Axes des charnières. 3) Vis de fixation du cache.

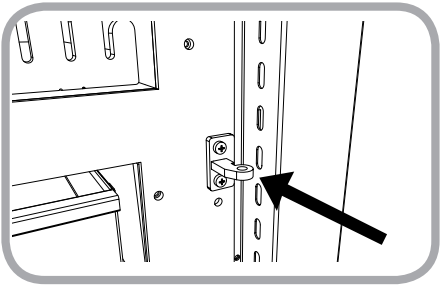


Figure 16 - Position correcte de la charnière

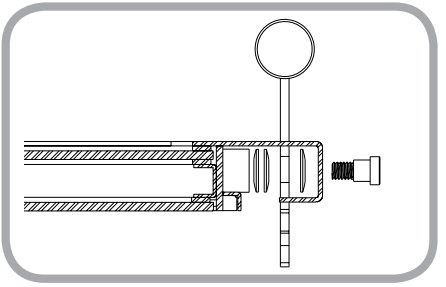


Figure 17 - Position correcte des rondelles galbées

5) Modifier la porte en déplaçant la poignée ; pour ce faire, dévisser le boulon qui la maintient latéralement à l'aide de la clé alène. Faites attention à remettre les rondelles galbées dans l'ordre et dans la bonne position. (voir fig. 17)
6) Déplacer également le cache de l'emplacement de la poignée en utilisant une clé à tube pour enlever les 2 écrous par l'intérieur de la porte.
7) Replacer la porte sur la cuisinière en insérant les axes, puis refixer le ressort de fermeture sur la partie inférieure de la porte.
8) Enfin, remettre en place le tiroir à bois.

2.10 LES REFRACTAIRES DU FOYER (ST 90)

Le mortier utilisé pour l'assemblage des éléments réfractaires du foyer contient toujours un peu d'eau qui ne sera éliminée qu'après les premiers allumages. Il est de ce fait tout naturel que, lors des premières utilisations se crée une condensation.

Pour la même raison, les briques réfractaires subissent un phénomène d'adaptation au cours de laquelle peuvent se créer des microfissures. Celles-ci sont inhérentes au matériau et ne nuisent en rien à la sécurité et au bon fonctionnement de la cuisinière.

2.11 AVANT L'UTILISATION

Avant toute utilisation de la cuisinière, retirer tous les matériaux d'emballage présents dans le four. Retirer la pellicule plastique et, à l'aide d'un chiffon doux, essuyer l'huile de protection appliquée sur la plaque.

3. RESEAU DE CHAUFFAGE CENTRAL

3.1 GENERALITES

Les thermo cuisinières de la série ST sont pourvues d'une chaudière de manière à diffuser la chaleur produite, au moyen d'un liquide caloporteur, dans un réseau de chauffage central ou pour la production d'eau chaude. Les thermo cuisinières requièrent un raccordement spécifique au réseau de chauffage et au réseau électrique. Leur installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, celui-ci assumant l'entière responsabilité de la réalisation selon les normes en vigueur.
Les thermo cuisinières de la série ST sont toutes pré équipées pour une installation correcte. Les composants externes (pompe de circulation, soupape, vannes, manomètre, vase d'expansion, alarmes…) sont exclus de la dotation et seront acquis ou fournis par l'installateur selon ses indications ou celles du thermicien.

3.2 RACCORDEMENT AU RESEAU DE CHAUFFAGE CENTRAL

Avant la mise en fonctionnement de la thermo cuisinière, celle-ci doit impérativement être raccordée au réseau de chauffage. L'utilisation de la thermo cuisinière avec une chaudière vide entraînerait sur cette dernière des dommages irréversibles.
Dans tous les cas, il est impératif de raccorder la conduite départ, la conduite retour et le tuyau de vidange (nécessaire pour permettre de vider complètement la chaudière en cas d'entretien).

3.3 RACCORDS AUXILIAIRES

Des raccords auxiliaires facultatifs sont disponibles et peuvent être indispensables dans certains types d'installation. Ce sont les 2 raccords pour un circuit de sécurité thermique, un raccord pour la sonde de la soupape de sécurité et un raccord pour un thermostat auxiliaire. Si ces raccords ne sont pas utilisés, il est nécessaire de les obturer.

3.4 THERMOSTAT

Les thermo cuisinières de la série ST ne sont pas équipées de thermostat. Si vous devez réaliser un réseau de chauffage à circulation forcée, il vous sera nécessaire d'installer un thermostat externe pour contrôler le fonctionnement du circulateur en fonction de la température de l'eau dans la chaudière. La sonde du thermostat devra être placée dans le doigt de gant prévu à cet effet et placé à l'arrière de la thermo cuisinière. Le thermostat doit alimenter le circulateur lorsque la température de l'eau est supérieure à la température de consigne et couper l'alimentation en dessous de cette température.

ATTENTION! Afin de prolonger la durée de vie de votre thermo cuisinière, il est primordial de ne pas faire circuler l'eau à une température inférieure à 55-60°C. Une température inférieure provoque la formation de condensation acide et de goudron sur les parois de la chaudière.

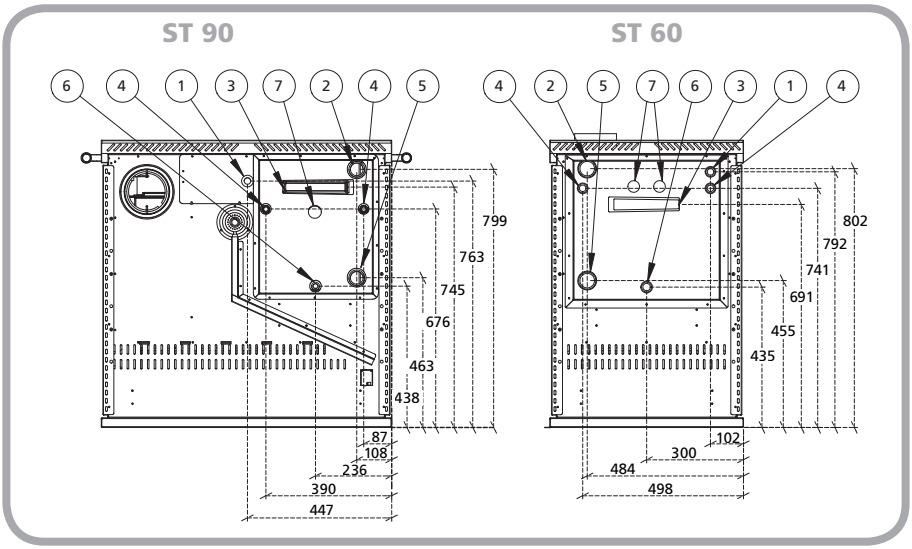


Figure 18 - Sur le modèle ST 90, la chaudière est toujours en correspondance de la chambre de combustion. Sur la figure ci-dessus, on peut voir la version avec chambre de combustion à gauche et sortie de fumées à droite (vue de face). La version avec sortie de fumées à gauche est symétrique.

1) Raccord sonde de thermostat auxiliaire (facultatif) Ø 1/2" femelle
2) Raccord départ Ø 1"1/4 femelle
3) Doigt de gant pour bulbe de soupape de sécurité thermique Ø 1/2" femelle
4) Raccords pour circuit de décharge thermique Ø 1/2" mâle
5) Raccord retour Ø 1"1/4 femelle
6) Raccord vidange Ø 1/2" femelle
7) Entrée d'air secondaire (ne pas obturer)

3.5 SECURITE

Dans toutes les chaudières à combustible solide, il est techniquement impossible d'interrompre instantanément le processus de combustion comme on peut le faire, en cas de nécessité, pour les chaudières à combustible liquide ou gazeux. De fait, il est constamment nécessaire de dissiper la chaleur produite, même si le réseau de chauffage ne le demande pas et aussi en cas de coupure de courant électrique. Dans le cas contraire, l'eau présente dans la chaudière pourrait entrer en phase de vapeur, sans possibilité d'évacuation et entraîner l'explosion de la chaudière. De ce fait, nous recommandons de respecter scrupuleusement les directives du D.T.U. 65.11 et d'installer sur le réseau un bouilleur qui fera office d'accumulateur de l'excédent de chaleur.

3.6 SECURITE THERMIQUE

Pour améliorer encore la sécurité, il est recommandé de réaliser un circuit auxiliaire de décharge thermique relié directement à la chaudière. Nos thermo cuisinières sont pré équipées pour un tel dispositif. Un équipement de décharge thermique permet de refroidir directement la chaudière en cas de surchauffe en faisant circuler, à circuit ouvert, de l'eau froide dans un dispositif séparé à l'intérieur de la chaudière.
L'installation d'un tel dispositif, vivement conseillé, se fera sous la responsabilité de l'installateur. Pour installer ce système, il est nécessaire de réaliser les raccordements départ et

retour, qui sont interchangeables; la sonde de la soupape doit être placée dans le bulbe prévu à cet effet.
Pour être efficace, le système doit pouvoir fonctionner en cas de coupure de courant. Tous les dispositifs de sécurité doivent être accessibles à tout moment après l'installation de la thermo cuisinière, ceci pour l'entretien et les vérifications de fonctionnement. Des contrôles de fonctionnement doivent être effectués régulièrement.
Tous les composants de ce dispositif sont exclus de la livraison de la thermo cuisinière et seront fournis par votre installateur. Le circuit de décharge thermique ne doit, en aucun cas, être utilisé pour la production d'eau chaude domestique.
Sur demande, Rizzoli peut fournir une soupape de sécurité thermique adaptée à ses appareils.

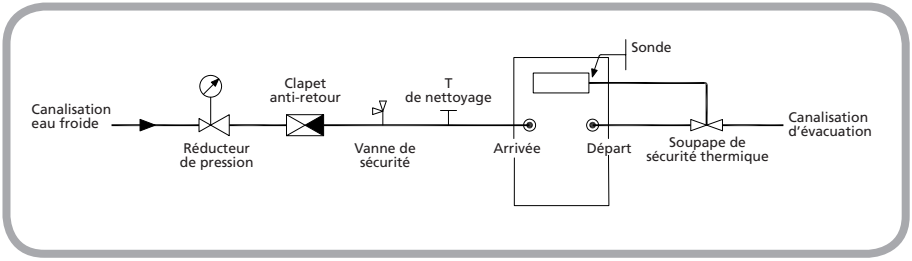


Figure 19 - Schéma indicatif du circuit de décharge de sécurité thermique

3.7 EXEMPLES

Ci dessous, quelques schémas de réalisations possibles. Ces schémas simplifiés sont présentés à titre indicatif et ne peuvent être utilisés comme tels en phase d'exécution. Adressez-vous toujours à un installateur qualifié.

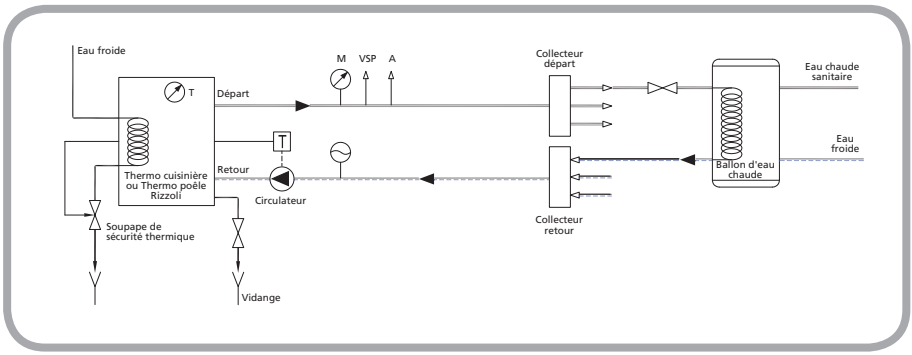


Figure 20 - Schéma exemple de réalisation d'un réseau de chauffage avec une thermo cuisinière générateur de chaleur.

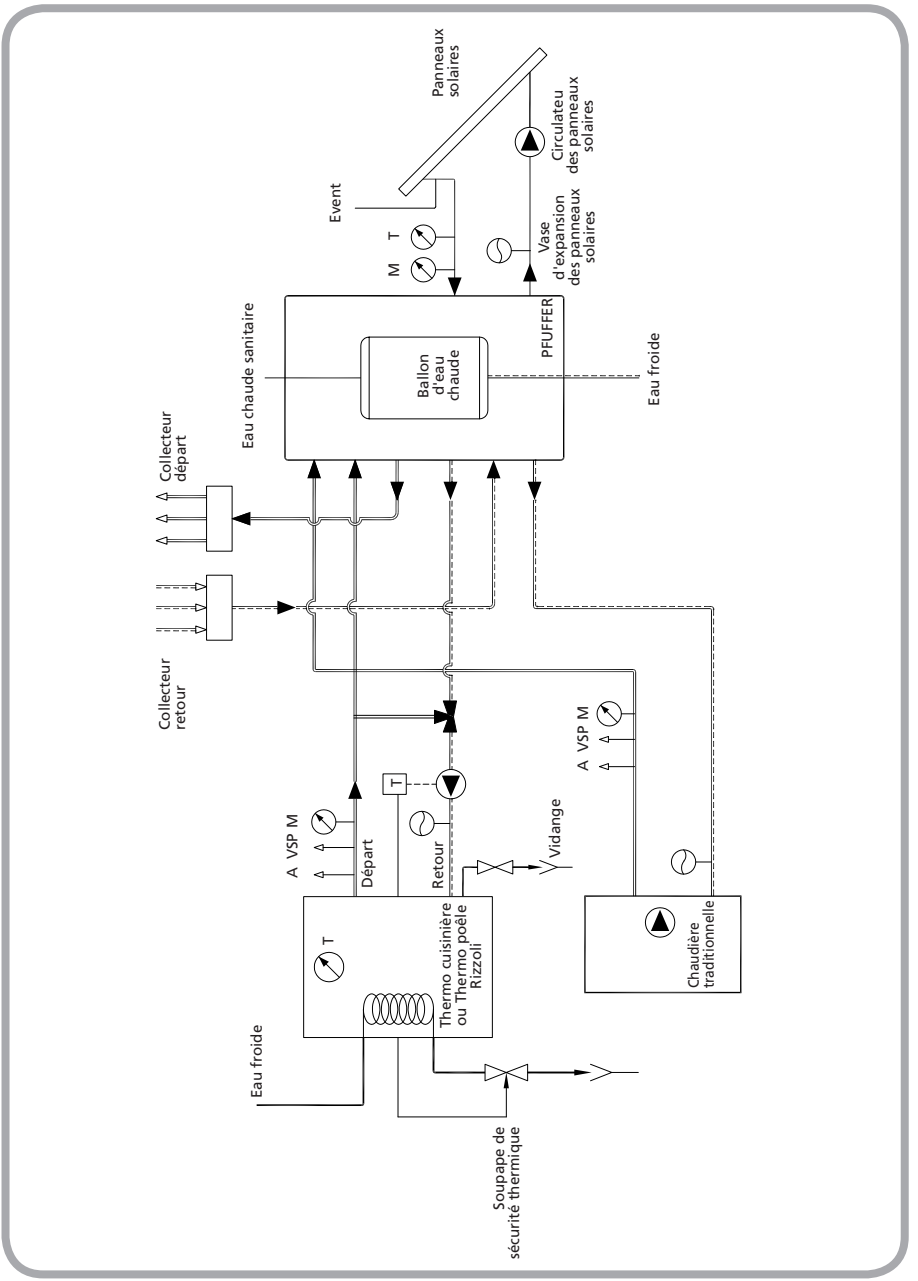


Figure 21 - Schéma exemple de réalisation d'un réseau de chauffage avec une thermo cuisinière générateur de chaleur.

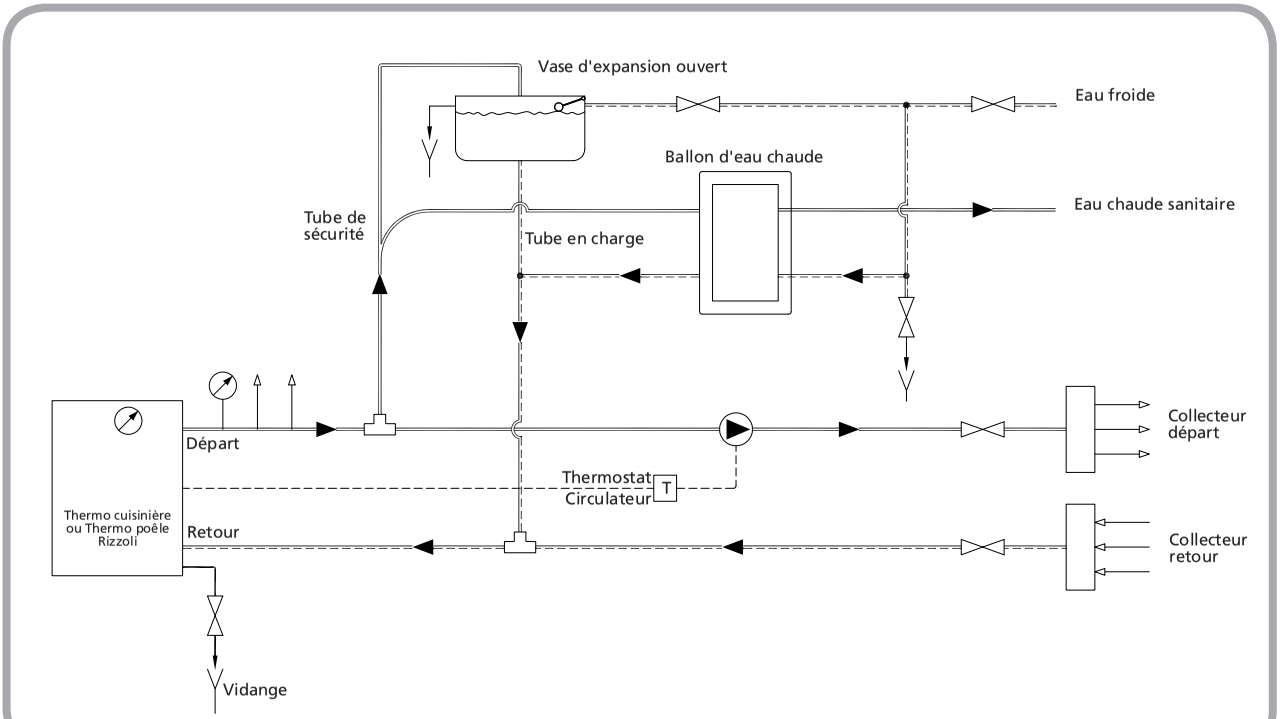


Figure 22 - Schéma exemple de réalisation d'un réseau de chauffage avec une thermo cuisinière générateur de chaleur.

LEGENDE

Eau chaude	M	Manomètre		Vase d'expansion fermé	T	Thermométre	A	Alarme acoustique
Eau froide		Circulateur	T	Thermostat	VSP	Soupape de sécurité		Vanne anti condensation

4. UTILISATION

4.1 AIR PRIMAIRE ET AIR SECONDAIRE

Afin d'optimiser la combustion, il faut garantir un parfait mélange entre le bois (le combustible) et l'air (le comburant). L'air primaire entre en partie basse dans la chambre de combustion au travers de la grille foyère et permet la combustion. En agissant sur le régulateur d'admission d'air primaire, on détermine l'allure de combustion et, par conséquent la chaleur produite par la thermo cuisinière. La régulation se fait au moyen d'un dispositif automatique qui maintient constante la température souhaitée. L'admission d'air secondaire, sur les thermo cuisinières ST est fixe et pré réglée; elle permet la postcombustion des gaz, augmentant ainsi la quantité de chaleur, réduisant les rejets nocifs et améliorant de cette manière le rendement et l'impact sur l'environnement. Une fois la combustion terminée, nous conseillons de fermer les admissions d'air afin de maintenir la cuisinière chaude plus longtemps.

4.2 ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

Pour allumer le feu, utilisez un bois bien sec, fendu en petites bûchettes; au besoin, utilisez un produit d'allumage spécifique du commerce. L'allumage peut parfois s'avérer difficile si le conduit est très froid ou en fonction des conditions météorologiques.
Dès que le feu a pris force et vigueur, celui-ci se maintient jusqu'à épuisement du combustible. Afin de maintenir la flamme, procéder par chargements en bois à intervalles variables selon l'allure souhaitée. La cuisinière à bois est de classe de combustion intermittente.

4.3 TIRETTE D'ALLUMAGE (ST 90)

Les modèles avec four sont dotées d'un volet de démarrage commandé par une manette pour faciliter l'allumage du feu lorsque le conduit est froid (voir fig. 23). Par ce dispositif, on établit un circuit direct des fumées entre la chambre de combustion et le conduit. On réchauffe ainsi rapidement le conduit en améliorant le tirage. La manette est tirée lorsque la cuisinière est froide et repoussée dès que la combustion est vive.

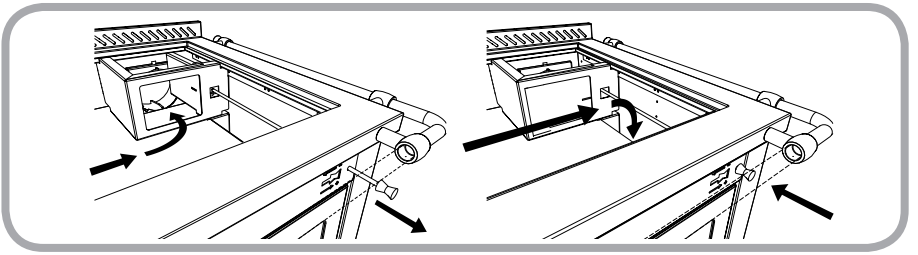


Figure 23 - Volet d'allumage

ATTENTION! Repousser la clé dès que le feu a pris force et vigueur de manière à forcer les fumées à passer dans le circuit de chauffe inférieur et à réchauffer ainsi toutes les parties de la cuisinière. Maintenir présent à l'esprit que nos cuisinières sont conçues pour fonctionner avec clé de tirage fermée. Dans le cas contraire, vous limiteriez considérablement le rendement et la puissance de votre cuisinière.

4.4 FOUR (ST 90)

La température intérieure du four dépend de l'allure de combustion et de la quantité de combustible introduite. En agissant sur le levier de commande de l'air primaire et donc sur l'allure de combustion, on peut obtenir une combustion la plus uniforme possible et éviter des écarts de température à l'intérieur du four. Si vous souhaitez chauffer le four à partir d'une cuisinière froide, nous vous conseillons d'augmenter la température par un feu vif et de réduire ensuite l'allure de combustion pour maintenir et uniformiser la température. Nos cuisinières à bois sont pourvues d'un four à porte vitrée et sont dotées d'un thermomètre qui permet à tout instant le contrôle de la température intérieure. Si vous souhaitez rôtir ou saisir les aliments, il est préférable de les placer en position haute dans le four. Si au contraire vous désirez une cuisson plus longue et uniforme, placez-les à mi-hauteur. A mi-cuisson, faites-faire un demi-tour horizontal à la grille et à la lèchefrite; vous obtiendrez un résultat plus homogène. Par exemple, pour cuire correctement des biscuits de pâte brisée, il faut préchauffer le four à une température d'environ 150°C (lecture sur thermomètre du four) et le maintenir en température par apport d'environ 1Kg de bois à la fois jusqu'à l'obtention de braises. Une fois que la température se stabilise, introduire la plaque de cuisson avec les biscuits à mi-hauteur du four pendant 10 minutes. Puis retourner la plaque et remettre au four pendant 5 minutes. Enfin, retirer la plaque de cuisson et laisser vos biscuits refroidir.

4.5 ECLAIRAGE DU FOUR (ST 90)

Les fours des thermo cuisinières sont dotées d'un éclairage intérieur afin de contrôler la cuisson des aliments. Sur les thermo cuisinières standard, l'interrupteur est placé latéralement derrière la façade du tiroir à bois. L'accès se fait en entrouvrant le tiroir, voir figure 24. Sur les thermo cuisinières avec niche, l'interrupteur est placé sous la partie supérieure de la niche, en position centrale, voir figure 25.

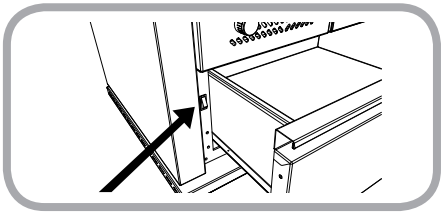


Figure 24 - Interrupteur d'éclairage du four standard

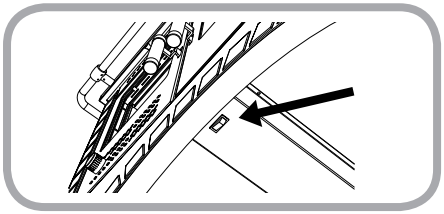


Figure 25 - Interrupteur d'éclairage du four des cuisinières à niche

4.6 SOUPAPE D'EVACUATION DE L'EXCES DE VAPEUR (ST 90)

Dans certains cas, la cuisson d'aliments peut provoquer un excès de vapeur à l'intérieur du four. Une soupape permettant de pallier ce phénomène est placée latéralement à l'intérieur du four; sa rotation permet d'ouvrir les orifices d'aération. Pour éviter tout risque de brûlure, nous conseillons de manœuvrer la soupape avant l'allumage de la thermo cuisinière.

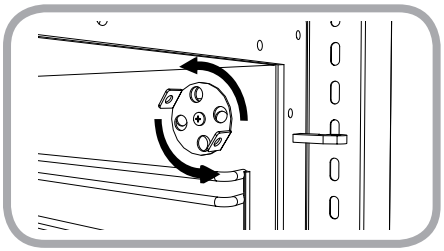


Figure 26 - Soupape d'évacuation de vapeur sur ST 90.

4.7 PROTECTION DE LA PORTE FOYERE

Les thermo cuisinières ST sont dotées d'un bouclier de protection thermique à placer sur la porte foyère elle-même. Ce dispositif a été conçu pour occulter la porte lorsque le travail de cuisson nécessite une présence constante devant la cuisinière, mais aussi en cas de présence d'enfants. En règle générale, cette protection est à votre dispositif en cas de nécessité. La mise en place du bouclier doit se faire cuisinière froide en ouvrant la porte foyère et en crochetant le dispositif sur le haute de la porte.

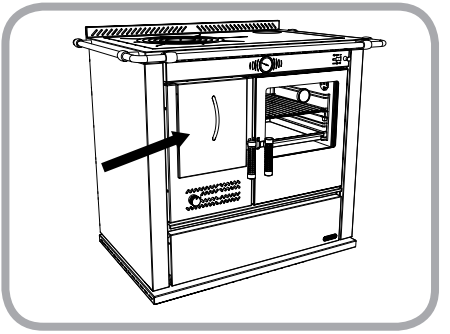


Figure 27 - Bouclier thermique de protection de porte foyère

4.8 PORTE-ACCESSOIRES

Un petit compartiment porte-accessoires est placé sur le rebord intérieur du tiroir à bois. Il permet de ranger quelque menus objets distinctement du reste du tiroir.

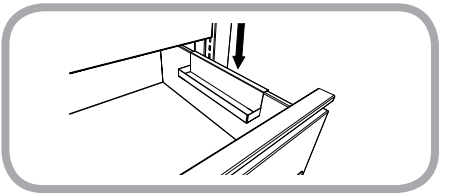


Figure 28 - Porte-accessoires

4.9 POIGNEES DE LECHEFRITE (ST 90)

En dotation avec les thermo cuisinières, est livré un dispositif de poignées permettant d'extraire la lèchefrite du four en toute sécurité sans avoir à utiliser de maniques. La poignée s'accroche sur le rebord de la lèchefrite et s'utilise à deux mains.

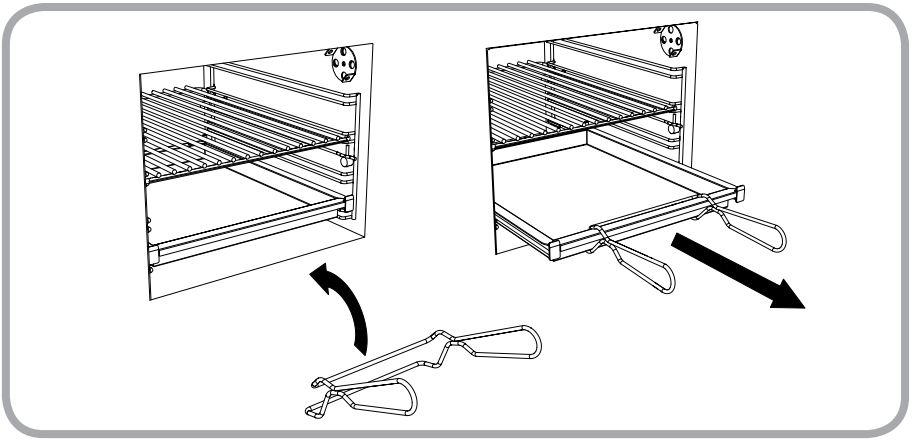


Figure 29 - Poignée de lèchefrite

4.10 GRILLE ET LECHEFRITE SUR GLISSIERES TELESCOPIQUES (ST90)

Toutes les thermo cuisinières avec four sont dotées d'un système de glissières télescopiques de support de lèchefrite.
Il est possible d'extraire complètement la lèchefrite du four sans avoir à la maintenir, permettant une utilisation encore plus aisée. Les glissières télescopiques sont placées en une seule position à l'intérieur du four, mais pouvant être modifiée en les plaçant en position plus basse ou en position intermédiaire ou plus haute. La procédure de modification de la position est indiquée figure 30.

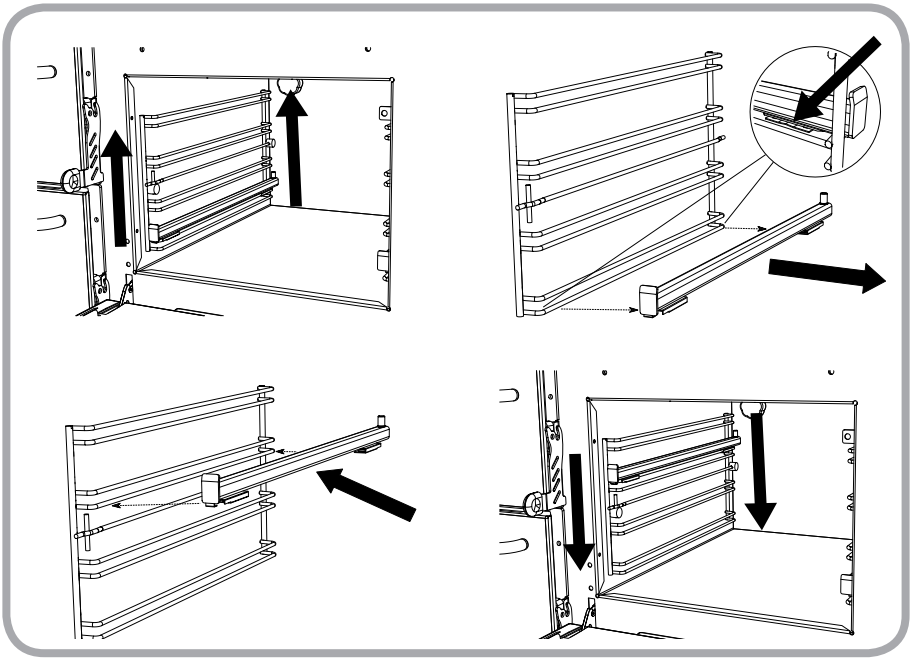


Figure 30 - Procédure de modification de la position des glissières télescopiques

4.11 COUVERCLE DE PLAQUE (OPTION)

Toutes les cuisinières Rizzoli peuvent, sur demande être livrées avec un couvercle de plaque en acier inox, conçu pour recouvrir intégralement la plaque radiante lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. On obtient ainsi un plan de travail uniforme. Ne mettre en place ce couvercle que sur une cuisinière rigoureusement froide. Vérifier, avant sa mise en place, l'absence d'humidité, la propreté de la plaque et assurez-vous que l'entretien nécessaire a bien été effectué.

5. ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE

La cuisinière est plus efficace lorsque tous ses éléments internes sont dépourvus de résidus de combustion. Une cuisinière propre sera moins sujette aux dommages dus à l'usure. La fréquence des entretiens sera fonction de la manière dont vous utiliserez votre cuisinière, mais aussi de la qualité du combustible. Dans tous les cas, un entretien annuel par un professionnel agréé est impératif. Toutes les opérations d'entretien indiquées ci-après doivent être réalisées "cuisinière froide".

5.2 VIDANGE DES CENDRES

Une quantité excessive de cendres et résidus de combustion dans le cendrier empêche un afflux correct d'oxygène sur le feu, altérant la combustion et réduisant de fait le rendement de la cuisinière. En outre cela peut aussi endommager la grille foyère. Pour éviter cela, nous conseillons de vider régulièrement le cendrier. Préalablement, à l'aide de la raclette fournie, débarrasser la grille foyère des cendres résiduelles. Ensuite, vider le cendrier et nettoyer soigneusement son logement de tous résidus. De temps en temps, toujours selon la fréquence d'utilisation, retirer la plaque de cuisson, décaper et brosser soigneusement toutes les parois internes.

5.3 USAGE DE LA TRAPPE DE VISITE (ST 90)

Pour permettre l'enlèvement des résidus de combustion dans les zones les moins accessibles, le modèle ST 90 est doté d'une trappe de visite placée sous le four. Lors du nettoyage, démonter la trappe en dévissant les fixations; à l'aide de la raclette, retirer les résidus, puis remettre en place et refixer la trappe.

5.4 NETTOYAGE DES PARTIES VUES

Les parties en acier inox seront nettoyées à froid, avec des détergents neutres et, en cas de taches rebelles, avec un détergent spécial pour inox. Eviter absolument l'utilisation de paillettes ou matériels abrasifs qui risqueraient de rayer la surface. Essuyez avec un chiffon doux, toujours dans le sens du satinage. Dans certains cas, après l'installation ou après certaines cuissons, peut se former un voile d'oxydation superficielle, même sur le plan inox. Même dans ces cas extrêmes, un nettoyage un peu plus insistant rendra votre cuisinière comme neuve. Sur demande, Rizzoli peut fournir des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox. Pour les parties émaillées ou vernies, évitez l'utilisation d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs ; en cas de tache, étalez simplement un peu d'huile et attendez qu'elle absorbe la tache. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou acides.

5.5 NETTOYAGE DES VITRES

Les vitres de porte de four et de porte de foyer peuvent être nettoyées à l'aide de produits spécifiques du commerce. La face intérieure de la porte foyère a été conçue pour s'auto nettoyer pendant l'utilisation de la cuisinière. Toutefois, de temps en temps, un nettoyage intérieur peut s'avérer nécessaire. Pour ce faire, démonter la vitre en retirant les 4 vis de fixation.

ATTENTION! Ne jamais nettoyer la porte à chaud. Un choc thermique peut provoquer la rupture de la vitre.

5.6 TIROIR A BOIS

Pour retirer le tiroir à bois, le tirer jusqu'à fin de course, puis le soulever légèrement et le retirer complètement. On accède ainsi aux parties inférieures de la cuisinière. Pour le remettre en place, procéder comme ci-dessus en sens inverse.

ATTENTION! Ne jamais mettre de produits facilement inflammables dans le tiroir à bois ! Ne jamais surcharger le tiroir à bois jusqu'au niveau supérieur de celui-ci.

5.7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les plaques radiantes en acier spécial de nos cuisinières (plaques de cuisson) nécessitent un entretien régulier, et plus particulièrement chaque fois qu'elle a été en contact avec des éléments humides ou sales. Il est bon de nettoyer la plaque lorsqu'elle est encore tiède afin d'éliminer toute trace d'humidité par évaporation et d'éviter l'apparition de taches de rouille. Eviter absolument tout nettoyage à l'eau "cuisinière froide". Assurez-vous en toute circonstance que les rainures et espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus libres et propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation qui pourrait s'avérer irréversible. Si nécessaire, nettoyer également la feuillure réceptrice des disques concentriques. Les plaques de cuisson sont traitées à l'huile neutre anticorrosion. En cas d'utilisation continuelle, ce revêtement s'élimine peu à peu et, en cas de contact prolongé avec des particules humides, peuvent apparaître de minuscules taches de rouille. Il suffira alors de repasser un chiffon imbibé d'huile neutre (non acide). Si la tache est négligée, il sera nécessaire de frotter légèrement avec un abrasif très fin ou avec l'éponge rugueuse fournie. Pour reconstituer le film protecteur, répandre sur la plaque un peu d'huile protectrice.

Du fait de leur exposition à la chaleur, les plaques de cuisinières prennent progressivement une patine du plus bel effet. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, il vous suffit de répéter les opérations de traitement à l'huile non acide.

En dotation avec la cuisinière, sont fournis 2 produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque de cuisson. Pour les utiliser, reportez-vous aux indications précisées sur l'emballage.

Pour déposer la plaque, il suffit de la soulever. Lors de sa remise en place, assurez-vous qu'il y a toujours 1 ou 2 millimètres de jeu entre elle et le plan inox pour permettre la dilatation thermique.

5.8 ENTRETIEN DE L'ECLAIRAGE DU FOUR (ST 90)

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention sur le système d'éclairage, débranchez impérativement l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il n'y a aucune tension sur le circuit. Assurez-vous également que la cuisinière est éteinte, qu'elle est froide et que la lampe n'a pas été allumée au cours des minutes précédentes.

La lampe du four est soumise à de hautes températures. Tout en étant conçue pour résister à ces températures, elle est sujette à l'usure normale ou a des ruptures accidentelles. Dans ce cas, elle peut être remplacée par une ampoule de mêmes caractéristiques techniques (lampe halogène 25W 230V 300°C culot G9). Pour la remplacer, dévisser d'abord le hublot, dévisser et retirer l'ampoule, insérer la nouvelle ampoule et enfin

revisser le hublot. De temps en temps, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage du hublot pour retirer les résidus consécutifs aux vapeurs de cuisson. Dévissez le hublot, lavez-le soigneusement et remettez-le en place après l'avoir bien essuyé.

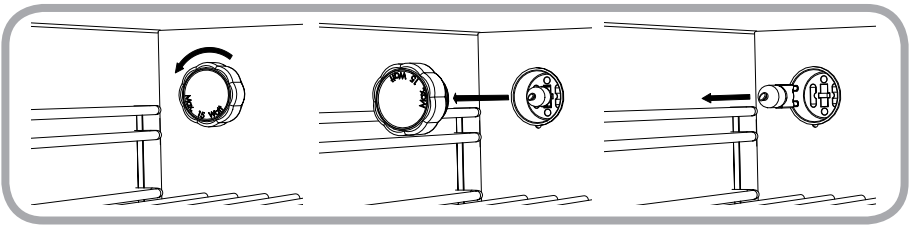


Figure 31 - Démontage de la lampe de four

5.9 DILATATION THERMIQUE

Lors de l'utilisation, tous les matériaux constitutifs de la thermo cuisinière sont sujets à la dilatation et à de petits mouvements dus aux variations de température. Ce phénomène ne doit pas être empêché afin de ne pas provoquer de déformations voire de ruptures. C'est pourquoi tous les espaces permettant la dilatation devront être maintenus libres, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière.

5.10 REMPLACEMENT D'ELEMENTS

La majeure partie des composants de nos cuisinières est aisément démontable à l'aide d'un simple tournevis. En cas de commande d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez toujours préciser le n° de série de la thermo cuisinière indiqué sur le bon de garantie ou sur la plaquette signalétique. Cette plaquette est placée sur un côté du tiroir.

6. QUE FAIRE SI...

Problèmes	Effets	Remèdes possibles
Dysfonctionnement	Combustion irrégulière Combustion incomplète De la fumée sort par la plaque De la fumée sort à d'autres endroits de la thermo cuisinière	• Vérifier que le régulateur d'admission d'air primaire est ouvert • Vérifier que la grille foyère n'est pas obstruée par un excès de cendres ou de résidus divers • Vérifier que la grille foyère n'est pas posée à l'envers : la face plane doit être en haut • Vérifier que le local est suffisamment aéré et que ne sont pas en fonction une hotte aspirante ou un autre appareil à combustion • Vérifier que le tuyau de raccordement est bien dimensionné • Vérifier la vacuité du conduit et s'assurer de son entretien récent • Vérifier l'étanchéité des raccordements et du conduit de fumées (absence de fuites de fumées) • S'assurer qu'aucun autre appareil n'est raccordé sur le même conduit de fumées • Vérifier que la sortie de la souche est adaptée à la région. Dans les régions soumises aux vents, il peut être nécessaire d'adapter un système anti-refoulement en sortie de souche • Vérifier que le combustible utilisé est bien adapté, bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de raccordement ne soit pas en contrepente.
Incendie	Le feu prend dans la cheminée ou dans des parties proches de la thermo cuisinière.	• Fermer complètement toutes les admissions d'air de la thermo cuisinière • Fermer soigneusement toutes les portes et fenêtres de la pièce où est située la thermo cuisinière • Appeler immédiatement les services d'incendie.
Surchauffe	La thermo cuisinière est surchauffée. La température du four indiquée sur le thermomètre dépasse 300°C	• Ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Vous ne réussissez pas à porter le four à température élevée.	• Vérifier que la porte du four est bien fermée • Vérifier que la clé de démarrage est fermée • Régler l'admission d'air primaire au maximum • Utiliser des bûchettes de bois de bonne qualité et bien sec • Vérifier que la combustion est bien à flamme vive • Vérifier que le circuit de fumées est bien propre et non obstrué.
Condensation	Un phénomène de condensation se produit à l'intérieur de la thermo cuisinière et, dans le temps se forment également des résidus carbonés (noir de fumée). Noter: Lors des premiers allumages, il est normal que se crée un peu de condensation due au séchage des éléments maçonnés.	• S'assurer que la thermo cuisinière a bien eu le temps de s'assécher et de se stabiliser • Vérifier que le bois utilisé est bien sec et de bonne qualité • Vérifier que le conduit de fumées ne présente pas de défaut • Vérifier la bonne isolation du conduit de fumées • Vérifier que le conduit de fumés n'est pas surdimensionné. S'assurer que l'eau ne circule pas dans la chaudière à une température inférieure à 55-60°C.
Allumage du feu difficile	Vous ne parvenez pas à allumer le feu.	• Aérer préventivement le local • Vérifier qu'aucun autre appareil à combustion n'est en fonction dans la même pièce • Ouvrir la clé de démarrage • Utiliser du petit bois bien sec • Employer du papier journal ou bien un produit d'allumage du commerce • Si besoin, entre ouvrir la porte du cendrier pendant le temps nécessaire au bon allumage du feu.
Rouille	Apparition de traces de rouille sur la plaque de cuisson.	• Eviter de nettoyer la plaque à l'eau • Effectuer un entretien régulier de la plaque comme prescrit sur ce manuel • Contactez votre revendeur ou le service clientèle d'usine.
Humidité dans le four	Présence de vapeur en excès dans le four	• Ouvrir la soupape présente à l'intérieur du four.

7. DONNEES TECHNIQUES

7.1 DONNEES TECHNIQUES ST 60 ET ST 90

Modèle	ST 60	ST 90
Poids	177 kg	220 kg
Puissance nominale	15,8 kW	22,3 kW
Puis. restituée à l'amb. par convexion	3,9 kW	8,0 kW
Puis. restituée au réseau hydraulique	11,9 kW	14,3 kW
Dépression à la base du conduit	12±2 Pa	12±2 Pa
Température des gaz d'échappement	329,9° C	249,1° C
Débit de gaz d'échappement	15,2 g/s	18,2 g/s
Dimension du conduit de fumées	Voir 2.3 des instructions d'utilisation	
Capacité de la chaudière	15 litres	12 litres
Pression de fonctionnement	2 bar	2 bar
Quantité de bois	5,5 kg	6 kg
Autonomie	60 min.	60 min.
Rendement	68,0 %	79,8 %
Puissance électrique	-	25W
Tension	-	230 V
Fréquence	-	50 Hz

7.2 REGLAGES A LA PUISSANCE NOMINALE

Modèle	ST 60	ST 90
Air primaire	Ouvert	Ouvert
Clé de démarrage	-	Fermée

8. GARANTIE

8.1 CERTIFICAT DE CONSTRUCTION CONFORME AUX REGLES DE L'ART

La société Rizzoli certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de matériels. Votre appareil est le fruit d'une expérience de presque 1 siècle de la société Rizzoli qui vous en certifie la fabrication conforme aux règles de l'art.

8.2 CLAUSES GENERALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de produire tout document preuve d'achat (facture, bon de garantie…). Conservez soigneusement ces documents.

8.3 MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société Rizzoli se réserve le droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie. Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société Rizzoli.
La société Rizzoli, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son propre établissement.
Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans un délai de 3 mois suivant l'achat.
Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société Rizzoli, les frais de transport seront à charge du client.

8.4 VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société RIZZOLI qu'au seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

8.5 ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie:
- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages consécutifs à un raccordement à un conduit de fumées inadapté ou non conforme.
- Dommages consécutifs à un non-respect des normes en vigueur, locales ou nationales.
- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux règles de l'art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations effectuées par un personnel non agréé par la société Rizzoli..
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres...

8.6 PRESTATIONS HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

8.7 RESPONSABILITE

La société Rizzoli décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

8.8 TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Trento (Italie).

Avis

La société Rizzoli s'emploie en permanence à l'amélioration de sa production. Dans ce but, elle se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ses modèles et le contenu de ce manuel.

INDEX

1.	AVERTISSEMENT	page	86
1.1	Dispositions	page	86
1.2	Composants de la thermo cuisinière	page	87
1.3	Accessoires	page	88
1.4	Thermo cuisinière avec niche a bois	page	88
1.5	Combustibles préconisés	page	89
1.6	Autres combustibles	page	89
2.	INSTALLATION	page	89
2.1	Généralites	page	89
2.2	Conduit de fumées	page	90
2.3	Dimensions et formes du conduit de fumées	page	90
2.4	Raccordement correct au conduit de fumées	page	91
2.5	Pré-équipement pour sortie de fumées	page	91
2.6	Prise d'air	page	92
2.7	Raccordements électriques (ST 90)	page	92
2.8	Pré équipement de la main courante	page	93
2.9	Inversion du sens d'ouverture de la porte (ST 60)	page	95
2.10	Les réfractaires du foyer (ST 90)	page	96
2.11	Avant l'utilisation	page	97
3.	RESEAU DE CHAUFFAGE CENTRAL	page	97
3.1	Généralités	page	97
3.2	Raccordement au réseau de chauffage central	page	97
3.3	Raccords auxiliaires	page	97
3.4	Thermostat	page	97
3.5	Sécurité	page	98
3.6	Sécurité thermique	page	98
3.7	Exemples	page	99

INDEX

4.	UTILISATION	page	102
4.1	Air primaire et secondaire	page	102
4.2	Allumage et fonctionnement	page	102
4.3	Tirette d'allumage (ST 90)	page	102
4.4	Four (ST 90)	page	103
4.5	Eclairage du four (ST 90)	page	103
4.6	Soupape d'évacuation de l'excès de vapeur (ST 90)	page	103
4.7	Protection de la porte foyère	page	104
4.8	Porte-accessoires	page	104
4.9	Poignées de lèchefrite (ST 90)	page	104
4.10	Grille et lèchefrite sur glissières télescopiques (ST 90)	page	105
4.11	Couvercle de plaque (option)	page	105
5.	ENTRETIEN	page	106
5.1	Nettoyage	page	106
5.2	Vidange des cendres	page	106
5.3	Usage de la trappe de visite (ST 90)	page	106
5.4	Nettoyage des parties vues	page	106
5.5	Nettoyage des vitres	page	106
5.6	Tiroir à bois	page	107
5.7	Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson	page	107
5.8	Entretien de l'éclairage du four (ST 90)	page	107
5.9	Dilatation thermique	page	108
5.10	Remplacement d'éléments	page	108
6.	QUE FAIRE SI...	page	109
7.	DONNEES TECHNIQUES	page	110
7.1	Données techniques ST 60 et ST 90	page	110
7.2	Reglages à la puissance nominale	page	110
8.	GARANTIE	page	111
8.1	Certificat de construction conforme aux règles da l'art	page	111
8.2	Clauses générales	page	111
8.3	Modalités d'application de la garantie	page	111
8.4	Vices ou erreurs de matériaux	page	111
8.5	Eléments exclus de la garantie	page	111
8.6	Prestations hors garantie	page	111
8.7	Responsabilité	page	112
8.8	Tribunal compétent	page	112

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari)
*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs)*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*	:	**Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel**
Marchio commerciale -*Trademark*	:	**RIZZOLI**
Modello - *Type designation*	:	**ST 60**
Uso - *Use*	:	**Riscaldamento domestico** **Space heating in residential building**
Costruttore - *Manufacturer*	:	**Rizzoli S.r.l.**
Indirizzo - *Address*	:	**via Marmolaia, 10 I-38033 Cavalese (TN)**
Telefono / Fax - *Telephone / Telefax*	:	**Tel. 0462 237222 – Fax 0462 237237**
Luogo di produzione - *Factory*	:	**I- 38033 Cavalese (TN)**
Indirizzo - *Address*	:	**via Marmolaia, 10**
Laboratorio notificato - *Notified laboratory*	:	**Kiwa Italia S.p.A.**
Indirizzo - *Address*	:	**I - 31020 San Vendemiano (TV)** **Via Treviso, 32/34**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi *Standards or other normative documents*	Rapporto di collaudo - Schede tecniche *Test report - Technical file*
EN 12815	**400371**

Restrizioni particolari - *Particular conditions* :

Informazioni marcatura CE - *CE marking information* : **Vedi allegato - See enclosure**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Cavalese, 31/07/2008

Nome e firma della persona autorizzata
Name e signature of authorised person

Rizzoli
RIZZOLI s.r.l. - via Marmolaia, 10
38033 Cavalese (TN) p.iva: 00624200226

L'Amministratore Delegato

Informazioni marcatura CE

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.
12

EN 12815

Termocucine a combustibile solido

Distanza minima da materiali infiammabili	:	vedi istruzioni
Emissione di CO nei prodotti di combustione	:	0,99 %
Massima pressione idrica di esercizio ammessa	:	2,0 bar
Temperatura gas di scarico	:	330 °C
Potenza termica nominale	:	15,80 kW totale 3,90 kW resa in riscaldamento 11,90 kW produzione acqua calda
Rendimento	:	68 %
Tipi di combustibile	:	Legna

CE marking information

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.
12

EN 12815

RESIDENTIAL COOKERS FIRED BY SOLID FUEL

Distance to adjacent combustible materials	:	see instructions
Emissions of CO in combustion products	:	0,99 %
Maximum operating pressure	:	2,0 bar
Flue gas temperature	:	330 °C
Thermal output	:	15,80 kW total heating output 3,90 kW space heating output 11,90 kW water heating output
Energy efficiency	:	68,0 %
Fuel types	:	wood logs

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva **89/106/CEE** (Prodotti da Costruzione), il Regolamento CE n. **1935/2004** (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari), la Direttiva **2006/95/CEE** (Bassa Tensione) e la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica).

*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **2004/108/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*	:	**Termocucine a combustibile solido - Residential cooker fired by solid fuel**
Marchio commerciale -*Trademark*	:	**RIZZOLI**
Modello - *Type designation*	:	**ST 90**
Uso - *Use*	:	**Riscaldamento domestico Space heating in residential building**
Costruttore - *Manufacturer*	:	**Rizzoli S.r.l.**
Indirizzo - *Address*	:	**via Marmolaia, 10 I-38033 Cavalese (TN)**
Telefono / Fax - *Telephone / Telefax*	:	**Tel. 0462 237222 – Fax 0462 237237**
Luogo di produzione - *Factory*	:	**I- 38033 Cavalese (TN)**
Indirizzo - *Address*	:	**via Marmolaia, 10**
Laboratorio notificato - *Notified laboratory*	:	**Kiwa Italia S.p.A.**
Indirizzo - *Address*	:	**I - 31020 San Vendemiano (TV) Via Treviso, 32/34**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi
Standards or other normative documents

EN 12815
EN 60335.1 EN 50165
EN 55014.1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3
EN 55014.2

Rapporto di collaudo - Schede tecniche
Test report - Technical file

400370

Restrizioni particolari - *Particular conditions* :

Informazioni marcatura CE - *CE marking information* : **Vedi allegato - See enclosure**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Cavalese, 31/07/2008

Nome e firma della persona autorizzata
Name e signature of authorised person

Rizzoli
RIZZOLI s.r.l. - via Marmolaia, 10
38033 Cavalese (TN) piva: 00624200226

L'Amministratore Delegato

Informazioni marcatura CE

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.
12

EN 12815

Termocucine a combustibile solido

Distanza minima da materiali infiammabili	:	vedi istruzioni
Emissione di CO nei prodotti di combustione	:	0,36 %
Massima pressione idrica di esercizio ammessa	:	2,0 bar
Temperatura gas di scarico	:	249 °C
Potenza termica nominale	:	22,30 kW totale 8,00 kW resa in riscaldamento 14,30 kW produzione acqua calda
Rendimento	:	79,8 %
Tipi di combustibile	:	Legna

Potenza elettrica nominale	:	25 W
Tensione nominale	:	230 V
Frequenza nominale	:	50 Hz

CE marking information

CE

Rizzoli®
Cucine a legna, dal 1912.
12

EN 12815

RESIDENTIAL COOKERS FIRED BY SOLID FUEL

Distance to adjacent combustible materials	:	see instructions
Emissions of CO in combustion products	:	0,36 %
Maximum operating pressure	:	2,0 bar
Flue gas temperature	:	249 °C
Thermal output	:	22,30 kW total heating output 8,00 kW space heating output 14,30 kW water heating output
Energy efficiency	:	79,8 %
Fuel types	:	wood logs

Rated input power	:	25 W
Rated voltage	:	230 V
Rated frequency	:	50 Hz

Rizzoli ® 04.12

Rizzoli

Rizzoli S.r.l.
info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it